



CHAMPAGNE 1. CRU BRUT MILLESIME 2008, BENARD-PITOIS

Lavet på 70 % Pinot Noir og 30 % Chardonnay fra 1. cru marker hovedsageligt i Mareuil-sur-Ay og Grand Cru Mesnil-sur-Oger. Lagret 5 år sur lie og med remuage udført ved håndkraft.

Gylden farve og fine små bobler. Duften er moden, dyb og kompleks med noter af toast, vanilie, røde æbler, citrus og fersken. Smagen er dyb og lang med en frisk finish med en honningagtig dybde.

Benard Pitois er en lille Champagneproducent i Mareuil-sur-Ay, hvis marker alle er beliggende i Grand Cru og 1. cru landsbyer. Produktion under egen etiket er startet i 1991. Der dyrkes alle de tre Champagne-druer og Chardonnay gærer på egetræsfade.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Champagne

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2016-2031

ALKOHOL:
12 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr