



Champagne Tribaut Blanc de Chardonnay

Denna champagne är gjord på 100% Chardonnay. 35% av vinet kommer från äldre årgångar som lagrats på ekfat. Vinet har legat 48 månader på sin jästfällning innan degorgering (processen där man tar bort jästsedimenten i champagneflaskan och stoppar i den "riktiga" champagnekorken). Därefter har vinet fått ligga ytterligare 8 månader innan det lämnat källaren. Den totala årsproduktionen av Blanc de Chardonnay är 20.000 flaskor.

Doft och smak

I doften hittar man tydliga toner av havtorn, gula äpplen, citrus och en fin rostad ton. Smaken är frisk med karaktär av äpple, honung, mineral och aningen apelsin. En härlig mousse och bra koncentration gör att det även passar utmärkt till mat. Magiskt bra till skaldjur men också till lagad mat som ugnsbakad hälleflundra med beurre blanc, pocherade ostron och riven pepparrot.

Produkt/Art.nr	Champagne Tribaut Blanc de Chardonnay/77650-01
Land/Region	Frankrike/Champagne
Druvor	Chardonnay
Producent	Champagne Tribaut Schloesser
Vinmakare	Sébastien Tribaut
Lagring	48 månader på sin jästfällning
Årgång/Alkohol	NV/12,5%
Pris/(exkl. moms)	289,00 kr/(229)