

Richard Juhlin Blanc de Blancs Brut



PRODUCENT: Domaine Wines

LAND/REGION: Frankrike / Limoux

ARTIKELNR: 78979

PRIS: 129,00 kr

VINSTIL: Mousserande / Friska & fruktiga

DRUVOR: Chardonnay

ÅRGÅNG: NV

ALKOHOL: 12 % vol

SOCKERHALT: 7 g/l

LAGRING: Vinet är tänkt att drickas ungt men går utmärkt att lagra 1-2 år.

FÖRSLUTNING: Champagnekork

BESKRIVNING AV VINET:

Detta vin är tillverkat enligt den s.k. traditionella metoden med en andra jäsning på flaska i 12 månader. Stilen kallas *Blanc de Blancs* vilket innebär att den är gjord på 100% chardonnay-druvor. Detta ger ett friskt och torrt mousserande vin som samtidigt är förföriskt elegant och smakrikt med en aptitretande mousse. Doften och smaken bjuder på inslag av gröna och gula äpplen liksom brioche och grillad citron. Passar lika bra till välkomstdrinken och mingeldryck som till lättare rätter på fisk, skaldjur och sallader.

MATCHA TILL:

Serveras vid 12-14°C till lättare fiskrättningar, skaldjur och sallader.

Richard Juhlin – mest känd som världens främsta champagne-expert och världsrekordhållare i antalet provade champagner (till dags dato 13 200 st) väljer för första gången någonsin att lansera ett mousserande vin (med alkohol) under eget namn.

Provningsnotering: