

CHAMPAGNE STADIL ET STADIL

LE NON MOI
ASSEMBLAGE | GRAND CRU

Et blend af Pinot Noir (75%) og Chardonnay (25%) fra årgangene 2016, 2017 og 2018. Fra hjertet af Grand Cru byen Ambonnay kommer deres Pinot Noir, der er dominerende i denne champagne. Ambonnay er, blandt mange i Champagne, regnet for den allerbedste by at dyrke Pinot Noir i. Det siges, at det faktisk er umuligt at lave en dårlig champagne her. Det er en brut og den malolaktiske gæring er blokeret, så champagnen fremstår så frisk og sprød som muligt dog afstemt med en tilpassødme fra dosagen.

Størrelse: 0,75 L
Drue: Pinot Noir og Chardonnay
Årgang: 2018, 2017, 2016
Dosage: 9 g/l (Brut)
Område: Montage de Reims

HERREGAARDEN JERSTRUP
GÆSTEPRIS
275 KR. INKL. MOMS

Pris er pr. flaske.
Købes i kasser á 6 stk.

