VININFORMATION



Dom Perignon Rosé

Möet & Chandon

Champagne, Frankrig

Champagne distriktet ligger ca. 100 km nordøst for Paris. Den kalkholdige jord giver nogle unikke dyrkningsforhold og er en af hemmelighederne bag den eksklusive Champagne. Navnet "Champagne" er beskyttet, forbeholdt dette områdes produkter. De traditionelle druer til Champagne er Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier, men global opvarmning gør det sværere at opnå det rette syreniveau, som er nødvendigt. Det har ført til at "glemte druer", som Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc og Pinot Gris, med langsommere modning i højere grad plantes og bruges igen.

Moët & Chandon er et af verdens mest berømte og eftertragtede producenter af champagne. Moët & Chandon er om nogen, et af de champagnehuse som ved hvad de taler om, med mere end 270 års erfaring med produktion af de gyldne bobler. Moët & Chandon har vundet sin placering blandt de mest prestigefyldte champagnehuse ved at have en kompromisløs indstilling til deres årganges kvalitet såvel som produktionsmetoder. Siden grundlæggeren, Claude Moëts tid, har huset været berømmet for deres flaskers friskhed og fyldige smagsbillede som har henrykket såvel entusiaster og kendere såvel som lægmand verden over og vi kan varmt anbefale at forkæle dig selv og familien eller vennerne med en Moët & Chandon

Druesort:	59% Pinot Noir (11% heraf er stille rødvin) og 41% Chardonnay.
Vinifikation:	Champagnen lagres i sammenlagt 12 år inden den frigives og har et restsukkerindhold på 5 gram pr. liter
Smagsnoter:	Struktureret og kompleks med forførende kraftfuld stil med fine referencer til kirsebær og skovbær i lang flot eftersmag.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S