

FLAATEN

ETABL. 1893

Champagne Beurton-Vincent

Musserende / Frankrike / Champagne

Produsent: Champagne Beurton-Vincent

Årgang: NV

Land: Frankrike

Distrikt: Champagne

Drue: Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40%,
20% Chardonnay

Veil. pris horeca: 236,92 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 299,-

EDP nr. : 5361381

SAP nr. : 9061966

Vinmonopol nr. : 11519601

Innhold:

Syre: 4,8 g/l

Sukker: 9 g/l

Alkohol: 12%



Om produsenten

Champagne-huset Beurton-Vincent fikk sitt navn etter ekteskapet mellom Gérard Beurton og Marinette Vincent. Begge fra familier med mange generasjoner vinmakere bak dem.

Deres ekteskap gjorde ikke bare at de fikk samlet sine vinstokker, men også sin kunnskap og erfaring.

Deres vinmarker ligger nære Epernay, den historiske fødebyen til Champagne.

De kultiverer i dag 11 hektar vinmark, og de fleste vinstokkene er over 30 år gamle. De er plantet i kalkholdig leire med sørlig eksponering i Marne-dalen og får sine karakteristikker fra landsbyene Cuchery og Baslieux sous Châtillon.

Mer om vinen

Dette er en blend på 40% pinot noir, 40% pinot meunier og 20% chardonnay, hvorav 28% av vinen er eldre årganger. Druematerialet kommer fra sørlig eksponert vinmarker i Marne-dalen. Vinen er fermentert på ståltank og får en dosage på 9 gram per liter.

Smaksbeskrivelse

En kompleks duft av honning, epler, ristede mandler og bievoks. Elegant munnfølelse, med gode smaker av tørket frukt, kandisert lime og mandler. En flott og velstrukturert champagne med masse drikkeglede.

Passer til

Aperitif, Dessert, Drink