

P. Louis Martin Champagne 1er Premier Cru Brut



Fremstillet på 100% Premier Cru-klassificeret frugt med ekstra lang bærmodning. En boblende lækker og virkelig elegant champagne - ekstraordinær flot til prisen!

Stilen er frisk, frugtig og reduktiv med elegante brødnoter. (75% chardonnay, 25% pinot noir; flaskemodnet med 36 måneders bærmecontact før degorgering; dosage: 10g/l.)

Næsen er elegant og chardonnay-drevet. Friske og frugtige noter af granny smith æble, grapefrugt, citron og ananas med flotte autolytiske noter af ristet brød og brioche.

Drue:
Chardonnay
Pinot Meunier
Pinot Noir

Servering:
7-9 °C

Alkohol:
12 %

Anmeldelser:

Gold

Concours General
de Paris

**Grand Prix
d'Excellence**

Vinalies

Pr. fl.

419,95

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

329,95