

Benoit Beaufort Blanc de Blancs Grand Cru Brut

Benoit Beaufort är baserade i Grand Cru-byen Ambonnay. Tillsammans med sin fru Isabelle Beaufort driver idag Benoit Beaufort företaget. Han är sjätte generationens champagneodlare inom släkten Beaufort. Deras totala produktion är ca 18 000 flaskor.

Druvorna till detta vin kommer från fyra olika Grand Cru-byar; Ambonnay, Le Mesnil sur Oger, Oger och Cramant. Man kan säga att man får det bästa av fyra världar. Från Le Mesnil sur Oger och Oger får man en frisk syra och mineralitet, från Cramant får man fruktighet och från Ambonnay får man fyllighet och kraft. Basårgång är 2012 och för att ge vinet komplexitet och viss mognad blandar man i 39% reservvin från äldre årgångar. Vinet har genomgått full malolaktisk jäsnings



Druvblandning:	100% Chardonnay
Lagringspotential:	0-5år
Dosage:	8g socker/liter
Lagringstid på jästfällning:	4år. Degorgerad november 2016
Årgång:	2012. 39% Reservvin
Utseende:	Medeltät gul
Doft:	Stor doft med citrus, äpple, blommor, nötter och rostad bröd.
Smak:	Friskt och fruktigt med en bra smakkoncentration och viss brödighet.

Vin Till Mat

• kvalitetsviner från utvalda producenter •

www.vintillmat.se

info@vintillmat.se