

Benoit Beaufort Prestige 2008 Grand Cru Brut

Benoit Beaufort är baserade i Grand Cru-byn 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. Dom gör bara årgångsvin de absolut bästa årgångarna och just 2008 är en av de bästa årgångarna någonsin i Champagne. Vinet har den årgångstypiska syran och koncentrationen. Det är en fröjd att dricka redan idag och har en mycket ljus framtid framför sig. Den kommer att fortsätta utvecklas och har en lagringspotential på minst 10-15 år till. 19% av vinet har inte genomgått malolaktisk jäsning och man lät det ligga på jästfällningen i ca 8 år innan det degorgerades.

Pinot Noir-druvorna till detta vin kommer från Ambonnay och Chardonnay-druvorna kommer från Ambonnay, Le Mesnil sur Oger, Oger och Cramant.



| | |
|------------------------------|---|
| Druvblandning: | 50% Pinot Noir % 50% Chardonnay |
| Lagringspotential: | 0-15år |
| Dosage: | 8g socker/liter |
| Lagringstid på jästfällning: | 8år. Degorgerad november 2016 |
| Årgång: | 2008 |
| Utseende: | Medeltät gul |
| Doft: | Stor doft med citrus, äpple, honung och rostat bröd. |
| Smak: | Medelfylligt med hög syra. Fruktigt med en begynnande mognad. |

Vin Till Mat

• kvalitetsviner från utvalda producenter •

www.vintillmat.se

info@vintillmat.se