

Driant-Valentin

Millésime Brut 2008

Driant-Valentin använder Chardonnay från Grauves i Côte des Blancs och Pinot Noir från Aÿ och Mareuil-sur-Aÿ till sin årgångschampagne. Detta gör att man verkligen får det bästa från två världar. Den typiska friskheten med citron, gröna äpplen och mineralitet från Côte des Blancs som kompletteras perfekt av fylligheten, kraften och strukturen från Aÿ och grannbyn Mareuil-sur-Aÿ.

Detta vin är ett tydligt exempel på årgången 2008:s typiska kombinationen av hög syra, fruktighet och koncentration. Vinet är trots sina 11 år fortfarande mycket ungt och fräscht och packat med potential. Underbart att dricka nu och ett vin att fylla källaren med då det bara kommer bli bättre och bättre kommande 10-15 år.



Druvblandning:	80% Chardonnay & 20% Pinot Noir
Lagringspotential:	10-15år
Dosage:	6g socker/liter
Lagringstid på jästfällning:	-
Årgång:	2008
Utseende:	Svagt gyllengult
Doft:	Stor doft med citrus, gröna äpplen, körsbär, ljust bröd och antydning till mognadstoner med smörkola och honung.
Smak:	Frisk syra, hög smakkoncentration och en evighetslång eftersmak.

Vin Till Mat

• kvalitetsviner från utvalda producenter •

www.vintillmat.se

info@vintillmat.se