

Driant-Valentin

Millésime Brut 2000 Magnum

Driant-Valentin använder Chardonnay från Grauves i Côte des Blancs och Pinot Noir från Aÿ och Mareuil-sur-Aÿ till sin ärgångschampagne. 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.

Lägger man till lagringen i 19 år så får man härliga mognadstoner av smörkola, ljus choklad, honung och brioche. Tillsammans ger dessa faktorer ett mycket stort vin och som alla stora vin skall detta såklart njutas på Magnum.

Servera i stora kupor runt 8 grader för den bästa upplevelsen!



Druvblandning:	80% Chardonnay & 20% Pinot Noir
Lagringspotential:	0-10år
Dosage:	6g socker/liter
Lagringstid på jästfällning:	-
Årgång:	2000
Utseende:	Gyllengult
Doft:	Komplex doft med citrus, mogna gröna äpplen, smörkola, nougat, apelsinchoklad, rostat bröd och honung.
Smak:	Frisk smak med en elegant munkänsla och en frisk men samtidigt avrundad och mjuk syra.

Vin Till Mat

• kvalitetsviner från utvalda producenter •

www.vintillmat.se

info@vintillmat.se