

Guy Michel Millésime 2006 Brut

Guy Michel gjorde sin första årgång i Champagne 1959 och har en fast övertygelse om att champagne för att kunna visa upp sin fulla potential skall vara mogen. Han gör således allt sitt vin för att lagras innan det släpps till försäljning. För att vinet skall lämpas för lagring så undviker han malolaktisk jäsning för samtliga viner och efter att dom tappats på flaska så får dom vila länge i källaren innan degorgering.

Detta vin har nu under nästan 13 år fått vila i Guy Michels källare som erbjudit optimala lagringsförhållanden med mörker, konstant temperatur på 12 grader och perfekt luftfuktighet. När det nu släpps till försäljning befinner det sig i en riktigt härlig mognadsfas där man möts av massor med grillad citron, mogna äpplen och honung när man doftar på det. Doften är komplex och efter hand kan man känna multna löv, tryffel, nougat, citrus, rostat bröd, smörkola och aningen kaffe. När man dricker vinet idag vinner det på att få några minuter i glaset ör att luftas och öka något i temperatur.



Druvblandning:	19% Chardonnay, 57% Pinot Meunier & 24% Pinot Noir
Lagringspotential:	10-20år
Dosage:	5g socker/liter
Lagringstid på jästfällning:	-
Årgång:	2006
Utseende:	Gyllengult
Doft:	Komplex doft med honung och mogna äpplen men också en ton av multna löv, tryffel, nougat, apelsinskal, rostat bröd, smörkola och aningen kaffe.
Smak:	Mycket frisk smak med citrus, röda äpplen, kex, honung och mandel. Lång eftersmak med mineralitet och aningen beska.

Vin Till Mat

• kvalitetsviner från utvalda producenter •

www.vintillmat.se

info@vintillmat.se