

Guy Michel 1996 Paris Folies 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.

Han har vinodlingar främst i Moussy och Pierry där han odlar alla tre druvsorter.

Guys passion för äldre viner är verkligen påtaglig när man träffar honom och det är lätt att förstå varför när man provar detta vin.



Druvblandning: 70% Chardonnay, 20% Pinot Meunier
& 10% Pinot Noir

Lagringspotential: 0-10år

Dosage: 5g socker/liter

Lagringstid på jästfällning: -

Årgång: 1996

Utseende: Gyllengul

Doft: Komplex doft med kanderade apelsinskal, övermogna äpplen, grillad citrus, honung, brioche, nougat och aningen kaffe.

Smak: Frisk smak med kanderat apelsinskal, moget äpple, brioche, honung, nougat och mandel. Lång eftersmak med mineralitet.

Vin Till Mat

• kvalitetsviner från utvalda producenter •

www.vintillmat.se

info@vintillmat.se