

VINLISTA

Å R G Å N G

Benoit Beaufort Prestige Grand Cru Brut 2008

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Notering: _____

Giséle Devavry Trésor de Cave 1998 Brut

50% Chardonnay, 30% Pinot Meunier & 20% Pinot Noir

Notering: _____

Tips för en lyckad provning:

- Använd glas som är lite tulpanformade, det vill säga öppningen är smalare än glasets bredaste punkt. Vanliga vitvinsglas brukar fungera utmärkt. Undvik klassiska flöjt- eller coupeglas.
- Använd samma glas till samtliga champagner
- Börja med att dofta på samtliga champagner innan ni börjar smaka, det kan på det sättet vara lättare att jämföra dofterna om man är ovan.
- Ha roligt! Det viktigaste är att bedöma om champagnerna är goda eller inte. Resten är bonus!

Vin Till Mat

• kvalitetsviner från utvalda producenter •

 www.vintillmat.se 