

VINLISTA

Giséle Devavry Blanc de Blancs Premier Cru Brut
100% Chardonnay

Notering: _____

Giséle Devavry 100% Pinot Noir Grand Cru Brut
100% Pinot Noir

Notering: _____

Giséle Devavry Millésime 2012 Premier Cru Brut
50% Chardonnay, 30% Pinot Noir & 20% Pinot Meunier

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 •