



Blanc de Blancs – Cuvée du Mélomane – Brut – Grand Cru

Druesort:	100% Chardoannay
Smagsprofil:	Brut/tør
Alkoholindhold:	13%
Vinstokkes alder	40 år

Vinen

Blanc de Blancs Champagne Grand Cru er essensen af elegance: Ren Chardonnay, kalkrig mineralitet, finesse, præcision og lang eftersmag. Det er en champagne, der både kan nydes ung for sin friskhed – og lagres for sin dybde. Kort sagt er Blanc de Blancs Grand Cru den reneste, mest elegante og mest mineralske stil inden for champagne – skabt udelukkende på Chardonnay fra de højest klassificerede Grand Cru-byer i Côte des Blancs.

Vinifikation og stil

- Lagret i flere år på gærrester for at udvikle dybde og finesse.
- Dosage i brut-niveauet (typisk omkring 8 g/l), hvilket giver en tør og madvenlig profil.

Serveringsforslag

Perfekt som aperitif, men også ideel til skaldyr, østers, kammuslinger, fiskeretter og milde oste. Den mineralske friskhed gør den velegnet til retter med citrus, urter eller smør.

Cuvée du Mélomane er en champagne for den kræsne nyder – en Grand Cru Blanc de Blancs med både finesse, aromatisk dybde og terroirpræg.

Anbefalet serveringstemperatur:

10-12 C