

Cuvée Carte d'Or – Brut – Grand Cru



Druesort:	90% Pinor Noir 10% Chardonnay
Smagsprofil:	Brut/tør
Alkoholindhold:	12%
Vinstokkes alder	40 år

Vinen

Champagne Herbert Beaufort Cuvée Carte d'Or – Brut – Grand Cru er husets flagskib: en kraftfuld og kompleks champagne med stor dybde, skabt af Pinot Noir fra Grand Cru-marker i Bouzy.

Denne cuvée er produceret af Champagne Herbert Beaufort, et familiehus med rødder tilbage til 1599, beliggende i den prestigefyldte Grand Cru-landsby Bouzy i Montagne de Reims. Cuvée Carte d'Or er husets signaturvin – en hyldest til terroiret og Pinot Noirs udtryksfulde natur.

Vinifikation og stil

- Lang flaskelagring på gærrester bidrager til cremet tekstur og kompleksitet.
- Dosage i brut-niveauet (typisk omkring 8–10 g/l), hvilket giver en tør og madvenlig profil.
-

Serveringsforslag

Ideel som aperitif, men også fremragende til fyldige retter, f.eks. . fjerkræ, svampe, cremede saucer og modne oste. Den kraftige Pinot Noir-base gør den velegnet til gastronomiske oplevelser.

Anbefalet serveringstemperatur: 8-10 C