

Brut Réserve Premier Cru – Les Facettes



Druesort: 70% Pinot Noir 30% Chardonnay

Smagsprofil: Brut/tør

Alkoholindhold: 12%

Vinen Vinen

Denne cuvée er en Premier Cru champagne, fremstillet af en harmonisk blanding af Pinot Noir og Chardonnay, typisk med overvægt af Pinot Noir, som giver struktur og frugt, mens Chardonnay tilfører finesse og friskhed.

Stil og anvendelse:

- Elegant og klassisk i stilen – velegnet som aperitif, men også fremragende til fisk, skaldyr, fjerkræ og milde oste.
- Dosage: Typisk omkring 8 g/l, hvilket placerer den i den tørre ende af brut-skalaen.
- Lagring: Minimum 3 år på gærrester, hvilket bidrager til kompleksitet og finesse.

Terroir og filosofi

- Druerne kommer fra Premier Cru-marker i Montagne de Reims, især omkring Bouzy og Ambonnay.
- Huset arbejder med traditionel vinifikation, herunder brug af ældre egetræsfade og lang flaskelagring.

Champagne Herbert Beaufort Brut Réserve Premier Cru er et oplagt valg for dem, der ønsker en klassisk, terroirdrevet champagne med karakter og balance – og som samtidig repræsenterer det bedste fra Montagne de Reims.

Anbefalet serveringstemperatur:

8-10C