Champagne Didier Michel Grand Cru

LAND	Frankrike
DRUVOR	Chardonnay
SAMMANSÄTTNING	Chardonnay
ÅRGÅNG	2018
SORTIMENT	TSV
ARTIKELNUMMER	9247201

SMAKPROFIL

Nyanserad, utvecklad, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, persika, rostat bröd, mineral, fransk nougat och grapefrukt.

OM VINET

- Lagring: En årgångschampagne ska ha lagrats minst tre år med sin jästfällning. Detta vin har lagrats sju år tillsammans med sin jästfällning innan degorgering.
- Odlingsområde: Champagne är beläget i norra Frankrike, cirka 15 mil öster om Paris. Distriktet delas in i områdena Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Côte de Sézanne och Côte des Bar. Druvorna till detta vin kommer från grand cru byn Chouilly.
- Jordmån: Kalk.