



## Champagne Carte d'Or Empreinte Brut

<b>Producent:</b>	Champagne Doyard-Mahé
<b>Område:</b>	Champagne
<b>Land:</b>	Frankrig
<b>Alkohol:</b>	12,5
<b>Passer til:</b>	Fisk, Skaldyr, Tapas og snacks
<b>Drue:</b>	Chardonnay

Denne flotte Champagne fra Doyard-Mahé på 100% Chardonnay (Blanc de Blanc) er fyldt med alt det, der kendetegner en god Blanc de Blanc. Selvom det er familiens "basis-Champagne", så er der generelt ikke meget "basis" over den!

Champagne Carte d'Or Empreinte Brut kommer fra særdeles kalkholdige jorde ved Vertus, hvor der desuden findes kridt og fossile aflejringer, som stammer helt tilbage fra dengang, hvor Champagne-regionen var havbund. Og det kan smages i vinen.

### **Vinbeskrivelse:**

Det er en fantastisk flot og meget charmerende champagne med lys gylden farve, fine bobler og cremet mousse.

Diskret og elegant duft af citronskal, mandler og nødder. Frisk og rensende i smagen med en herlig rank mineralitet, god koncentration og samtidig afrundet smag af hvide blomster og hvide stenfrugter - samt en lang og behagelig eftersmag.

En flot Champagne, som med sine 9 g. doseret sukker giver den en fin afrunding, hvilket gør den vellidt af flertallet. Også dem, der normalt finder Champagner på 100% Chardonnay for tørre (og sure).

Drik den som aperitif, til skaldyr, fiskeretter eller sushi.

### **Druesammensætning:**

100% Chardonnay

Flaskehalsen:

**95 point**



Ekstra Bladet:	★★★★★
Politiken:	★★★★★
VinAvisen:	★★★★★
Gastromand:	★★★★★
Finansbureauet:	★★★★★
Vinbladet:	<b>91 point</b>
Houlbergs Vinblog:	★★★★★
Wine Enthusiast:	<b>90 point</b>

### **Beskrivelse af producenten**

Champagne Doyard-Mahé er et familiefirma, der ligger i den velkendte premier cru landsby Vertus i det sydlige Côte des Blancs i Champagne-området i Frankrig. Doyard-Mahé er et udtryk for rene premier cru Vertus champagner, hvor man på flotteste vis formår at bringe det bedste frem i Chardonnay-druen.

Der produceres 8 forskellige Champagner, hvoraf størstedelen er Blanc de Blancs (100% Chardonnay). Doyard-Mahé er eksperter i Blanc de Blancs-typen, hvor familien virkelig formår at producere sprøde, mineralske og knivskarpe Champagner, som er tro mod Vertus-områdets unikke terroir.

Maurice Doyard, der levede fra 1889 til 1974, var en af Champagne regionens berømte pionerer. I dag er det Maurice Doyards barnebarn, Philippe Doyard, der sammen med sin ældste datter, Carole, fører de stolte familietraditioner videre og producerer de flotte Doyard-Mahé-champagner med samme store passion som Maurice Doyard gjorde for 4 generationer siden.

Doyard-Mahé ejer 6 hektar, hvorfra der produceres ca. 50.000 flasker Champagne. Arbejdet på vingården udføres så bæredygtigt som muligt, og man undgår så vidt muligt al brug af pesticider.