



Champagne Cuvée Désir Extra Brut

Producent:	Champagne Doyard-Mahé
Område:	Champagne
Land:	Frankrig
Alkohol:	12,5
Passer til:	Skaldyr
Drue:	Chardonnay

Fra Vertus-området i Champagne producerer Doyard-familien denne 100% baserede Chardonnay (Blanc des Blancs) fra kalkrige Premier Cru vinmarker med et stort indhold af fossiller.

Vinbeskrivelse:

Er du til mineralske og madvenlige Champagner - så er dette et "must buy"! Cuvée Désir er nemlig den "skarpeste" og mest fokuserede af Doyard-Mahé Champagnerne.

Den strågule farve efterfølges af en særdeles elegant og nærmest sprød næse med grønne æbler, moden citrus, knuste sten, grapefrugt og hvide blomster. I smagen kombinerer den på flotteste vis en feminin, elegant frugt med en så præcis, fokuseret og knivskarp stil, at det vil misunde enhver vikingeøkse! Cuvée Désir er med sit lave sukkerniveau (dosage) på kun 4 gr. en særdeles madvenlig og elegant sag, hvor man virkelig får meget Champagne til prisen. En knastør Champagne, som ikke er for syresarte sjæle. Er man mere til den afrundede, bløde Blanc des Blancs stil, anbefales Doyard Carte d'Or Empreinte.

Druesammensætning:

100% Chardonnay

Finansbureauet:



Gastromand:

BEDST I TEST

Gastromand:



Politiken:



VinAvisen:





Ekstra Bladet:



Winelab.dk:



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.