



Champagne Rosé Brut

Producent: Champagne Doyard-Mahé
Område: Champagne
Land: Frankrig
Alkohol: 12,5
Drue: Chardonnay, Pinot Noir

Chardonnay-drueerne har været lagret i ståltanke, mens Pinot Noir-drueerne har været lagret på egetræsfade.

Vinbeskrivelse:

Det er en flot champagne med intens lyserød farve, fine bobler, frisk og elegant frugtduft med noter af røde frugter, frisk og saftig frugtsmag med cremet fylde samt en blid og behagelig eftersmag.

Vinen er perfekt som aperitif, men prøv den også til retter med jordbær og lakse carpaccio.

Druesammensætning:

88% Chardonnay
12% Pinot Noir

Ekstra Bladet:



Flaskehalsen:



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-drue.

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.