



GUY CHARBAUT
CHAMPAGNE

Croquantine Demi-Sec

Les Classiques



Hrozny: 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 34% Chardonnay

Vinifikace: Při přípravě cuvée se využívá vedle vín z aktuálního ročníku až 50% rezervních vín z předchozích ročníků.

Víno zraje ve sklepě na kvasinkách 36-48 měsíců

Obsah cukru je přibližně 32g/l

Popis vína:

Jemně žluté, zbarvené zlatými odlesky.

Aroma na první dojem jemné a uzavřené, postupně se však rozvine bohatá směs tónů jemného medu, květin, sušeného ovoce, cukrovinek (nugátu) a v závěru vše zarámuje vůně citronová kůry.

V chuti má toto šampaňské smetanovou a bohatou strukturu plnou vůně žlutých broskví v sirupu, která se dokonale rozvine v ústech. Pocit sladkosti je vyvážen příjemnou kyselinkou v dlouhém závěru.

Ideální ke sladkostem a dezertům, skvěle se také hodí k různým úpravám foie gras, nebo s kozím sýrem.

Můžete jej pít okamžitě, nebo uložit ve sklepě maximálně na dobu 2-3 let