

LOUIS TOLLET BRUT 1. CRU CUVÉE PRÉSTIGE

FRANKRIG, CHAMPAGNE

Delikat og frisk

Champagne Louis Tollet, Brut, Grande Réserve, Premier Cru, har en flot gylden farve med grønne reflekser. Duften er frisk med grønne bær. Smagen er beagelig fyldig med en vedholdende fin "mousse" og lang finessefyldt eftersmag.

En fremragende aperitif og en dejlig ledsager til alle retter.
Serveringstemperatur: 8-9°C.



Fremstilling

Champagnen er sammensat af årgangsvin samt 15% Vin de Réserve. Sammensætningen sikrer, at Champagnen altid er ensartet i smagen, når den forlader huset. Den anden gæring i flasken finder sted i de dybe kældre under Louis Tollet. Den lave kældertemperatur giver en langsom gæringsproces i flasken, som udvikler de fineste "bobler". Når gæringen i flasken er forbi, anbringes flaskerne vandret i stativer, hvor de drejes og rejses langsomt til lodret stilling, så depotet, bundfaldet, kan samles ved den midlertidige prop. Depotet fryses til en isprop, der skydes ud. Flasken efterfyldes med den samme vin, inden den endelige prop sættes i og "bindes" til flasken med en ståltrådsagraf.

Om Producenten

Louis Tollet laver virkelig god Champagne til den rigtige pris. Huset er beliggende i Epernay i Marne-dalen, syd for "Champagnehovedstaden", Reims og druerne til Louis Tollets champagner høstes alle fra marker, der er klassificeret som 1'er Cru.

