

LOUIS TOLLET SEC 1. CRU CUVÉE PRÉSTIGE

FRANKRIG, CHAMPAGNE

Sødmefyldt og lækker

Louis Tollet SEC, Grande Reserve, Premier Cru er flot blank i glasset med gyldne nuancer og en frisk duft af blomster og sødlig frugt. Smagen er medium fylde med en frisk drue-sødme og en flot elegant afslutning.

Denne Champagne er velegnet som aperitif eller som ledsager til søde anretninger. Serveringstemperatur: 8-9°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Champagnen er sammensat af 3 forskellige årgange, samt 15% Vin de Reserve. Sammensætningen sikrer, at Champagnen altid er ensartet i smagen, når den forlader huset. Den anden gæring i flasken finder sted i Louis Tollet's kølige kældre. 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. Flsken efterfyldes med den samme vin, inden den endelige prop sættes i og "bindes" til flasken med en ståltrådsagraf. Denne SEC kvalitet tilsættes på dette tidspunkt en anelse druesukker for at få lidt mere sødme i den endelige vin.

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.

