

Dessa Champagner viner presenterades vid provningen 14 dec 2024



Henriet-Bazin - Blanc de Noirs

En 100% Grand Cru Pinot Noir med fyllig doft av rostat bröd, röda äpplen och svarta vinbär. Smaken är kraftfull och pepprig med härliga inslag av röda äpplen, rostat bröd och med lång finish. Passar till maträtter med skaldjur och kött, tänk grillade räkor eller lammstek. Eller gör som oss och prova till tacos!

Bord:3

Länk: [Henriet Bazin Blanc de Noirs](#)



André Heucq - Rosé de Meunier

En riktig smakbomb! Roséchampagne gjord på 100% Meunier med låg dosage. Krispig och intensiv arom med toner av röda bär. Smaken är kraftfull och härligt livfull med inslag av pinoeer, röda vinbär, lingon och lakrits med ett krispigt avslut. Passar till maträtter med kött eller kryddstark asiatisk mat.

Bord:5

Länk: [Andre Heucq Rose de Meunier](#)



Derot-Delugny - Retour en Avant - Pinot Gris

En fantastisk rolig och härlig Champagne på 100% Pinot Gris med mycket fruktig smak med härliga inslag av blommiga toner och mogen frukt. Pinot Gris är en av de fyra ovanliga druvorna som man får använda vid Champagnetillverkning. Passar till: Ett perfekt val till kryddstark mat som indisk curry kyckling.

Bord:1

Länk: [Derot Delugny Retour en Avant Pinot Gris](#)



Francis Orban - Brut Reserve

En välbalanserad 100% Meunier med härlig finesse, friskhet och fyllighet som består av 50% reservvin. Druvorna kommer från gamla vinstockar vilket ger mindre skörd men mer smak till Champagnen. Aromen har tydliga inslag av gröna äpplen och aprikos. Passar som aperitif och till maträtter med fisk och kött.

Bord:2

Länk: [Francis Orban Brut Reserve](#)



Francois Diligent- Pinot Blanc Vrai

Pinot Blanc Vrai från Francois Diligent består av 100% Pinot Blanc, en av de fyra ovanliga druvorna man får använda vid Champagnetillverkning. En frisk och fruktig Champagne med blommiga inslag. Detta är en cuvée som sticker ut från mängden. Passar att avnjutas precis som den är.

Bord: 4

Länk: [Francois Diligent Pinot Blanc Vrai](#)



Janisson Baradon - 7C

En unik Champagne gjord på alla sju druvor man får använda vid tillverkning av Champagne: 12% Chardonnay, 13% Pinot Noir, 15% Meunier, 15% Arbane, 15% Pinot Blanc, 15% Petit Meslier och 15% Pinot Gris. Aromen är frisk och fruktig med blommiga inslag. Smaken får dig att förnimma känslan av Italien: blommig, fruktig, varm och helt underbar. Denna Champagne skall avnjutas precis som den är utan tillbehör.

Bord: 6

Länk: [Janisson Baradon 7c](#)



Vazart-Coquart - Brut Reserve

En 100% Chardonnay med basår 2018. Reservinet kommer från Jean-Pierre Vazarts egna Réserve Perpétuelle som han etablerade år 1982 och som delvis förnyas varje år. Smaken är frisk och lätt mogen med fina inslag av sommaräpplen, nötter, mineraler och citrus. Passar som aperitif eller till maträtter med fisk och fågel. Även ett utmärkt val till ostron.

Välkomst dryck 2024

Länk: [Vazart Coquart Brut Reserve](#)



MUNSKÄNKARNA

mötesplatsen för vinintresserade