

Carte d´or Brut

Champagne Cheurlin Noëllat

Carte D'Or er Cheurlin Noëllat's hus-Champagne. Bag den klassiske etiket gemmer sig en fremragende Champagne, som helt typisk for Aube-distriktet er domineret af de røde druer Pinot Noir og Pinot Meunier, og med kun en lille smule Chardonnay, der giver vinen et raffineret helhedsindtryk.

Farven er strågul i glasset med regelmæssige og fine bobler. I næsen har Champagnen æbleblomster, frisk pære, kvæder samt tørrede, røde skovbær. I munden er vinen moderat fyldig og ikke uden en vis charmerende rustikhed over sig. Mineralske noter, knuste jordbær, citrusfrugter og frisk græs. Alt i alt en smuk vin med blød og afrundet syre, der fremtår i perfekt balance.

Denne Champagne vil fungere perfekt som aperitif grundet sin bløde natur, men vil samtidig også fungere fremragende til retter med fede fisk.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12%
Indhold	75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Chardonnay, Meunier, Pinot Noir