

Demi Sec Champagne

Champagne Mandois

Champagne egner sig ikke kun til velkomst - det er også en fremragende dessertvin til at runde et vaskeægte festmåltid af.

Især når der står "Demi Sec" på etiketten, som på denne skønne Champagne fra Mandois. Demi Sec-betegnelsen dækker over, at der er tilsat mellem 32-50 gram restsukker pr. liter. Dette resulterer i en sødlig, lækker og cremet Champagne, som er en helt oplagt dessertledsager, og selvfølgelig også et uovertruffen match til kransekagen nytårsaften. Endelig kan den selvfølgelig også nydes helt uden tilbehør.

I denne Champagne, lavet på 40 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir og 30 % Pinot Meunier, vil man opleve lækre smagsnoter af moden frugt, såsom pære, mango og ferskner tilsat et elegant og subtilt strejf af vanilje.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Chardonnay, Meunier, Pinot Noir