



# Extra Brut Blanc de Blancs

## Champagne Diebolt-Vallois

Oplev elegancen fra Diebolt-Vallois.

Denne skønhed af en Blanc de Blanc Champagne fra Diebolt-Vallois er lavet udelukkende på Chardonnay-druen i en tør, elegant og meget mineralsk stil.

Der er kun tilsat en behersket mængde dosage til vinen i form af 3 gr./pr liter, og champagnen betegnes derfor som værende "Extra Brut".

Druerne til vinen kommer fra særligt gode marker i både Côte des Blancs og Côteaux d'Eprenay, nærmere bestemt fra Cuis, Chouilly og Eprenay med et supplement af druer fra yngre stokke ved Cramant, der tilføjer en yderligere friskhed til vinnens samlede udtryk.

Med Blanc de Blanc fra Diebolt-Vallois er man garanteret en meget ren, kalket og fin Champagne, der især egner sig fortrinligt til østers, skaldyr eller sushi.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Chardonnay

Wine Advocate
<b>94 point</b>
Wine Enthusiast
<b>93 point</b>
Wine Spectator
<b>92 point</b>
Finansbureauet
★★★★★