



Cuvee Privilege

Champagne Cheurlin Noëllat

Cuvee Privilege – en exceptionel Champagne til prisen

Cuvee Privilege er Cheurlins Blanc de Blanc Champagne, og er lavet på 100 % Chardonnay. Det er en smule atypisk i og med, at Cheurlin hører til i Aube regionen, den allersydligste del af Champagne-distriktet, der ellers normalt er kendt for en klar overvægt af røde druer, såsom Pinot Noir. Men eftersom Aube geografisk set er tættere på Chablis i Bourgogne end på Epernay og Reims, egner den kalkholdige jordbund sig fremragende til Chardonnay.

Cuvee Privilege fremstår guldgrøn i glasset med en fin mousse. Næsen er fyldt af hvide blomster, æbler, pærer, citroner og en lille note ala surdejsrugbrød. Smagen er fyldt med flere citroner, hvide ferskner, kold crème caramel samt salte mineraler og kalk. Vinen har en frisk og spændstig nerve og nærhed over sig, og den vil uden tvivl også kunne udvikle sig fint over en kortere årrække. Bedre Champagne til prisen skal man lede længe efter.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12%
Indhold	75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Chardonnay