



# Cuvee Coeur de Famille

## Champagne Cheurlin Noëllat

Fyldig og forførende Champagne lavet udelukkende på Pinot Noir.

Coeur de Famille er [Cheurlins](#) top-Cuvée, og navnet "Familiens Hjerte" kunne ikke være mere velvalgt. Her har Francis valgt at lave vinen efter de klassiske Aube-traditioner med en Blanc de Noirs Champagne, altså kun ved brug af røde druer. Dette er med til at give vinen et lidt mørkere og mere fyldigt udtryk, end man normalt finder i almindelige champagner. Læg dertil, at druerne til Coeur de Famille kommer fra familiens allerbedste parceller i Côte des Bar, og er lavet på 100% Pinot Noir.

Farven er bleg-gylden med fine strege af perler i glasset. I næsen er der både hvide blomster, modne nektariner, æbler og mere mørke, røde skovbær. I munden er vinen fyldig, cremet og blød med flere røde bærtoner samt en rustik mineralitet, som stammer fra den unikke undergrund i Côte des Bar. En udsøgt [Champagne](#) med fremragende dybde, som let kan nydes nu, men også gemmes med stor fordel.

Kort sagt: En fremragende og fyldig Champagne, som bare må prøves.

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

Cellartracker  
**91 point**