

Blanc de Blanc Vintage 2018

Champagne Diebolt-Vallois

Fantastisk frisk og sprød vintagechampagne fra sublim årgang. En vin, til når det bare skal være ekstra godt!

Hos Diebolt-Vallois laves der kun vintagechampagner i særligt gode år, for at sikre at kvaliteten forbliver så høj som muligt i deres vine. Med denne Blanc de Blanc 2018 har huset leveret endnu en forrygende Champagne, der bobler over med præcision, og ren og slank frugt.

En virkelig seriøs Champagne, lavet udelukkende på Chardonnay, og som tilmed har lagret udelukkende på ståltanke, for at bevare den exceptionelle friskhed i vinen. Der er desuden blot tilsat behersket dosage på 3 gram pr. liter, så her er man altså garanteret en knivskarp, frisk og ultraelegant Blanc de Blanc de Champagne.

I glasset perler de fineste små bobler, og vinen besidder samtidig en vidunderligt cremet struktur med smag af friske, grønne æbler og moden pære. Bagved gemmer sig en let nøddeagtig og toastet karakter, der får alvor løfter denne Champagne op på et niveau, hvor de fleste andre har svært ved at følge med. Blanc de Blanc Vintage 2018 fra Diebolt-Vallois smager allerede forrygende nu, men det er samtidig en flaske, der vil kunne gemmes væk i kælderen i 5-10 år og dermed opnå yderligere kompleksitet.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12.5%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Chardonnay

Decanter
92 point