

Exp. 20 - Brut Nature Blanc de Blancs Champagne

Champagne Pascal Agrapart

Ren, elegant og storladen Champagne med 98 point!

Pascal Agrapart Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Brut Nature Experience er en elegant og præcis champagne skabt udelukkende på de suverænt fineste Chardonnay-druer fra Côte des Blancs. En mesterlig champagne, hvortil der kun er benyttet druer fra Grand Cru-marker og helt uden tilsat sukker, hvilket giver en tør, ren og autentisk smagsoplevelse.

I glasset byder den på en lys, strålende farve og fine, livlige bobler. Næsen er frisk med noter af citrus, grønne æbler, hvide blomster og et strejf af ristede nødder. På ganen fremstår champagnen sprød og levende med mineralsk dybde, frisk frugt og en silkeblød tekstur, der leder til en lang og præcis afslutning.

Vinen kommer fra håndhøstede druer, spontangæres og lagres omhyggeligt for at bevare kompleksitet og terroirets karakter. Resultatet er en raffineret, levende og yderst elegant Champagne, som kan nydes nu eller udvikle sig smukt med yderligere lagring.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Mousserende

Vinous
98 point
James Suckling
95 point