

Blanc de Blancs Champagne 1. Cru 2021

Champagne Mandois

Chardonnay med fine bobler og cremet charme.

Pære, fersken og et indbydende strejf af bagværk. Her får Chardonnay både lov at vise sin friske side og den rundhed, der gør champagnen til en fornøjelse ved middagsbordet.

2021 var et krævende år i Champagne. Regn og vanskelige forhold i markerne begrænsede høsten, men hos Mandois viste Chardonnay-druerne en flot aromatisk koncentration. Druerne til denne vin kommer fra syv landsbyer, blandt andet Vertus, Chouilly og Pierry, og tilsammen giver de et nuanceret udtryk af årgangen. Duften byder på noter af pære, fersken, hvide blomster og konditorcreme. Smagen åbner friskt med fine, delikate bobler og nuancer af mandel, et let strejf af lakrids og siden litchi. Frugt og rundhed følges af en lang, saltpræget og forfriskende afslutning.

Fremstillet på 100 % Chardonnay. Gæring og modning foregår for 80 % af vinens vedkommende i rustfri ståltanke og for 20 % i store egetræsfade, også kaldet foudres. Der anvendes druernes naturligt forekommende gær. Champagnen lagrer mere end fire år på gærresterne og får en dosage på 4 g/l. Resultatet kombinerer fine bobler og frisk frugt med en behagelig fylde. Den salte, friske afslutning giver lyst til at vende tilbage til glasset. Skænk den som indledning til en god middag, og lad den gerne følge med til første ret.

Mad til vinen

Kammuslinger er et oplagt sted at begynde, gerne med radise og brøndkarse, som producenten foreslår. Prøv også stegt fisk med en mild smørsauce eller jomfruhummer. Vinens friskhed giver modspil til smørret, mens den afrundede frugt passer fint til skaldyrenes sarte smag.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12%

Indhold	0.75 cl.
Vintype	Mousserende

VertdeVin
91 point
Decanter World Wine Awards
90 point