
Champagne Pannier Extra Brut



PRODUCENT: Champagne Pannier

LAND/REGION: Frankrike / Champagne

ARTIKELNR: 227201

VINSTIL: Mousserande / Friska & fruktiga

DRUVOR: Chardonnay & pinot noir

ALKOHOL: 12 % vol

SOCKERHALT: 2 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu, vinner inte på lagring.

FÖRSLUTNING: Champagnekork

BESKRIVNING AV VINET:

Den gyllene Pannier Extra Brut med sina livfulla bubblor visar på friska nyanser av mogen citrusfrukt tillsammans med gröna äpplen och färska örter. Därtill kommer rostat bröd och mineral, karaktärer som hänger sig kvar i den väl tilltagna eftersmaken, där även en flora träder fram. Syran är väl balanserad och ger en uppfräschande effekt till det annars frukt drivna vinet.

MATCHA TILL:

Serveras vid 10-12°C som aperitif eller till lättare rätter av skaldjur.

Champagne Pannier startades av Louis Eugene Pannier 1899 i Dizy i närheten av området Epernay. År 1937 köpte hans son en medeltidskällare i Château-Thierry i Marne-dalen. Varumärket köptes sedan gemensamt av 350 vinodlare. Under arkeologiska studier i området 1999 hittades väggmålningar från 1300-talet med motiv av en pilbågsskytt. Sedan 2002 har den utgjort grunden i Panniers märke med värdeorden "Ad perfectionem intendere" - Vi strävar efter perfektion.

Provningsnotering:

.....

.....

.....