

Ny årgång av Gimonnet Extra Brut Oenophile Premier Cru 2008 på Systembolaget

”Från 1955 tog Pierres son Michel över verksamheten och började utveckla en rad nya spännande champagner. Då han kände varje liten odlingslott väl från sin ungdom, var det naturligt att låta dess olika egenskaper framträda i vinerna. Vinet är gjort av 100 procent chardonnaydruvor från olika Grand Cru- och Premier Cru-lägen. Druvorna skördas manuellt och jäses på temperaturkontrollerade tankar följt av malolaktisk fermentering. Vinet har efter den andra jäsningen på flaska lagrats med jästen under 5 år. Ingen dosage. **Gimonnet Extra Brut Oenophile Premier Cru 2008 (art.nr 92102, 396 kr)** En ung, fräsch champagne med fräsch frukt, bra balans, bra syra och inslag av grapefrukt, vita päron, pomelo, blommor och mineraler. 92 poäng - Per Bill Importör är **ChampagneHuset**”