



Gustave Roché



CHAMPAGNE
BAUCHET
VIGNERONS DEPUIS 1920

Selection 1er Cru Brut

Bauchet familien har produceret Champagne i næsten et århundrede, og er stolte af at være, en af de få Champagne huse, der kan producere vine fra deres egne vinmarker. (De fleste af de store Champagne huse er nødt til at købe druer, da de ikke ejer nok vinmarker). Det betyder, at familien har fuld kontrol fra vinstok til glas for at sikre den bedst mulige kvalitet.

Bauchet familien ejer 34 hektar, som er fordelt på 7 terroirs, en stor del af dem er plantet i 1er Crus området. Druerne fra de forskellige terroirs giver den aromatiske mangfoldighed, der karakteriserer Bauchet Champagnes.

Gustave Roche 1er Cru Brut er produceret af 50% Chardonnay og 50% Pinot Noir. Den fremstår med flotte konstante bobler i den gyldne farve. Den har en tydelig duft af moden grapefrugt og ferskner. Smagen er en blanding af frugter og tørrede figner. Den har en blød og behagelig lang eftersmag. En velafbalanceret blanding af Chardonnay og Pinot Noir.

Bør serveres afkølet. Ideel som aperitif eller til blandede salater. Alk. 12,5%

Anmeldelse november 2015:
DinVinGuide 87 point
"Oxidativ i stilen med moden fersken.
Fyldig med medium syre og lang
eftersmag."



BT kommentar uge 17/2016:

"Små bobler, medium fyldig, tør, saftig smag af lidt citrus, moden pære, strejf af tørrede abrikoser og fersken."



Premier Cru

71209101
Maj 2015