

CHAMPAGNE BRUT GRANDE RESERVE PREMIER CRU



CHAMPAGNE
De Vilmont

De Vilmont Champagne er opkaldt efter Francois Alphonse Donatien De Vilmont, en berømt officer under den franske revolution. Efter kampen mod de østriske-preussiske hære fejrede han sejren med Champagne. Til ære for den store sejr er denne unikke champagne opkaldt efter denne legendariske karakter.

Druerne til disse sjældne og unikke vine er dyrket i et berømt AOC område i de smukke omgivelser ved Rilly La Montagne, få kilometer fra den berømte by Reims, hvor frodige vinmarker i Champagne dækker siderne af de grønne omkringliggende bakker.

Brut Grande Resere, som er produceret af 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir og 25% Pinot Meunier druer som er modnet i huler i 3 år, er en champagne, der opsummerer alle de skønne aromaer fra de anvendte druer. Den fremstår med en klar gylden farve med kobber reflekser. Blinkende og fine livlige bobler. En fin og delikat bouquet, der afslører dufte af violer og skov. Velstruktureret, med den helt rigtige balance mellem syre og sødme er vinen fyldig og vinøs til ganen, og efterlader en eftersmag, der er afrundet, afbalanceret og fin.



Alk. 12,5%



71249005

Premier Cru

Oktober 2015