Champagne Duménil Grande Réserve Démi-Sec Premier Cru

Champagne - Frankrijk

De Champagne Duménil Grande Réserve Démi-Sec Premier Cru is een verfijnde demi-sec champagne van een onafhankelijk champagnehuis dat uitsluitend Premier Cru-wijnen produceert. Deze champagne is een blend van 33% Pinot Noir, 33% Meunier en 34% Chardonnay, en rijpt 36 maanden op de gistcellen voor extra complexiteit en balans. Het heeft een fris, delicaat en fruitig smaakprofiel, ideaal voor zowel desserts als aperitieven. Traditionele methode met malolactische gisting. Champagne Dumenil is een onafhankelijk Champagnehuis dat al 5 generaties lang gebruik blijft maken van de expertise die door de familie wordt doorgegeven. Frederique en Hugues Poret-Dumenil, wijnambachtslieden met een passie voor zowel de wijngaard als de wijn, maken stijlvolle champagnes met het hoogste respect voor hun land gelegen in Chigny-les-Roses, Rilly la Montagne, Ludes en Sacy.



Proefnotitie

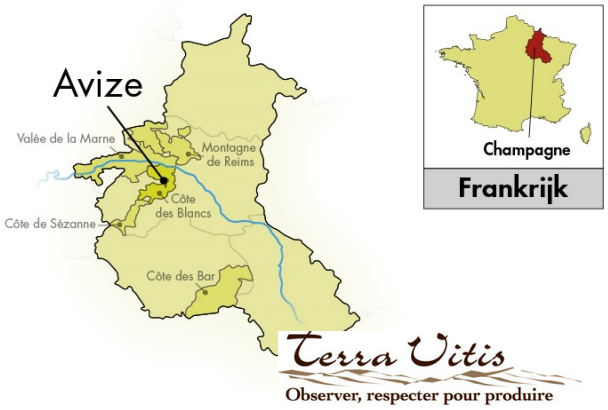
De kleur is helder goudgeel met fijne, levendige belletjes die elegant opstijgen in het glas. De neus opent met een rijke bouquet van rijpe peren, witte perziken en subtiele hints van honing en amandelen. In de mond is de champagne lichtzoet en perfect in balans met een fijne zuurgraad. Smaken van gekonfijte citrusvruchten, appelcompote en een hint van brioche zorgen voor een rijke en volle ervaring.

Drinken bij

Taarten op basis van fruit, lichte gebakjes of macarons, creme brûlee.

Houdbaarheid

Demi-Sec champagne kan 3-4 jaar worden bewaard voor niet-vintage flessen.



Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl