Champagne Alfred Gratien Brut Millésimé 2015



Az évjáratos pezsgők esetében az alapborok külön-külön érlelődnek 228 literes tölgyfahordókban, a cuvée-t a másodlagos erjesztés előtt készítik el. A Champagne Alfred Gratien minden évjáratos pezsgőjénél a másodlagos erjesztéshez parafadugót használ, így annak áteresztőképessége lehetővé tesz egy ún. mikro-oxidációt, mely a pezsgő fejlődéséhez szükséges. A kierjedés után az évjáratos pezsgők minimum 7 évig érlelődnek a pincében.

A 2012-es évjáratú brut Alfred Gratien pezsgő kerek, erőteljes és elegáns. Színe világos, csillogó, aranyba hajló reflexekkel. Gyöngyözése hosszantartó, nagyon finom buborékokkal. Gazdag illatában vajas és vaníliás jegyek fedezhetőek fel. Egy friss és elegáns pezsgő, hosszú utóízzel.

Brut

Fehér

12,5

8-9 °C