



Wijnfiche

Delahaie – Prestige 1er Cru – Brut | Champagne France (CHAMPAGNE) –

Domain

Delahaie

XXXXXXXXXXXXX

Vinification

Traditionele vinificatie met tweede gisting op fles. Rijping in inox vaten. Malolactische gisting wordt uitgevoerd. 33 maanden 'sur lattes'. Dosage 8-10 gram.

Taste

Lichte kleur met gele reflecties. De rode schijn in het glas komt van de mooie rijpheid van de Pinot Noir. Fris in de neus met indrukken van rood- en exotisch fruit en wat wit fruit, toetsen van bloemen en een subtiële kruidigheid. In de mond een rijke smaak, rond en lang. Het is een champagne die opvalt door zijn perfecte harmonie en juiste dosage.

Food pairing

Fish in champagne sauce | Aperitif

General information

Type: Sparkling wine

Grape varieties: Pinot Noir (60%), Chardonnay (40%)

Viticulture: Traditional

Storage (years): + 1-2

Serving temperature: 7-8°C

Taste profile: Complex dry

