

Armand de Brignac Brut Gold

Frankrike / Champagne / Champagne

Armand de Brignac Brut Gold er blitt kåret til verdens beste champagne av tidsskriftet Fine Champagne. Juryen har blindtestet over 1000 forskjellige champagner og det er Armand de Brignac som topper listen. Listen er i sin helhet publisert i magasinet novembernummer 2009.

Armand de Brignac og den omtalte flasken

Armand de Brignac Brut Gold har fått like mye oppmerksomhet for sitt komplekse og fylldige innhold som sitt luksuriøse ytre. Den gullbelagte flasken er designet av det klassiske franske motehuset André Courrèges. Alle etiketter, inkludert emblemet i form av et spar ess, er håndlaget i tinn.

Til Armand de Brignac Brut Gold har produsenten Champagne Cattier benyttet kun sine beste druer fra Premier Cru området Chigny-les-Roses, med druesortene Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier. Produksjonen skjer for hånd i alle ledd og i samsvar med tradisjonelle metoder.

Armand de Brignac -familien inkluderer også ytterst få flasker av roséchampagne, som presenteres i en gullbelagt flaske med rosa skjær. Denne inneholder 50% Pinot Noir og 40% Pinot Meunier, og 10% Chardonnay. Druene er spesielt utvalgt fra de beste produsentene i Chigny-les-Roses.

Druene vokser i Premier og Grand Cru-vinmarker i Montagne de Reims, Côtes des Blancs og Vallée de la Marne. 100% håndlaget fra innhøsting, avstilkning og remuage, til preging av etikett.

Armand de Brignac Gold Brut er en multi-vintage på årgangene 2009, 2010 og 2012.



Høyoppløselig bilde



Type	Champagne		
Klassifikasjon	AOC Champagne		
Produsent	Champagne Armand de Brignac		
Druetyper	40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier		
Vinifikasjon	Pressing i tradisjonell champagnepresse hvor kun en liten brøkdel av den første cuvée-pressingen benyttes.		
Analyse	Alkohol: 12,5 %	Sukker: 10,9 g/l	Syre: 4,25 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 15 år.		
Karakteristikk	Gylden strågul farge. Rik, kompleks og frisk. Lett floral. Fin, aromatisk smak med undertoner av nybakt loff. Fløteaktig struktur med stor dybde og silkeaktig avslutning.		
Serveringstemperatur	Godt avkjølt.		
Passer til	Nydelig som aperitif, eller til skaldyr, fisk og lyst kjøtt.		
Webseite	www.armandebrignac.com		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	5889801	2661460	kr. 3 313,20
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6		124059 Status: Skaffevare	



98 p

93 poeng **apéritif**

En virkelig flott champagne for de neste åtte årene. Verd prisen!



Multivintage fra 2003, 2004 og 2005. Kåret til verdens beste champagne i 2009. Stiv pris, men alt er håndlaget og pusset for hånd. Superelegant, delikat, myk og lekker. Smak av epler, fiole, brøddeig og sitrus.

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Small text below logo