

# Armand de Brignac Brut Gold Magnum

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 fyldige 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.

100% håndlaget fra innhøsting, avstilkning og remuage, til preging av etikett.

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



<b>Type</b>	Champagne		
<b>Klassifikasjon</b>	AOC Champagne		
<b>Produsent</b>	Champagne Armand de Brignac		
<b>Druetyper</b>	40 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir, 20 % Pinot Meunier		
<b>Vinifikasjon</b>	Pressing i tradisjonell champagnepresse hvor kun en liten brøkdel av den første cuvée-pressingen benyttes.		
<b>Analyse</b>	Alkohol: 12,5 %	Sukker: 10,9 g/l	Syre: 4,25 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar, men kan lagres i opp til 8 år.		
<b>Karakteristikk</b>	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.		
<b>Serveringstemperatur</b>	Serveres avkjølt.		
<b>Passer til</b>	Nydelig som aperitiff, eller til skaldyr, fisk og lyst kjøtt.		
<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
1,5 L	www.armanddebrignac.com 9132005	2352110 Asko: Lagervare	kr. 7 043,80
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
1		127820 Status: Skaffevare	

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. Superellegant, delikat, myk og lekker. Smak av epler, fiole, brøddeig og sitrus.



Excellent

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  
*Quality for every moment*