



URSPRUNGLAND

Frankrike



Art.nr	Volym ml	Fl/krt	Sortiment
11JD501	750	6	BS

Maison  
Sans Pareil

## Champagne L'Amour Sans Pareil

CHAMPAGNE

Alkohol  
12%vol

*En Brut Champagne, kärleksfullt producerad med en harmonisk komposition av druvor. En champagne som hyllar den makalösa kärleken blir det självklara valet på varje bröllop*

— Yohan Adell von Corswant

### DRUVSORTER

40% Chardonnay, 40% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir.

Blandningen av druvorna ger elegans och finess med kropp och struktur som lämnar en fruktig smak.

### TILLVERKNING/ODLING

Tillverkad enligt klassiska metoden för champagne och lagrad minst 24 månader på sin jästfällning innan degorgering och buteljering. Merparten av druvorna kommer från Epernay's sydsluttningar. Upp till 25% Reservevin ingår i cuvéeen för en jämn stil och kvalitet över tid.

### KARAKTÄR

Ljust guldgul färg med inslag av grönt och silver. Lätta bubblor som ger en fin och distingerad blommig doft med toner av äpple, päron och vit persika. En aning brödighet med kryddigt inslag och frisk citruston i smaken.

### PASSAR TILL

Apéritif med eller utan tilltugg. Förrätter baserade på fisk, skaldjur, utmärkt till ostron. Perfekt val till en romantisk ostbricka och givetvis till bröllop.

### OM PRODUCENTEN

Maison Sans Pareil är Gastrodevs egna négociant varumärke där vi tillsammans med vinproducenter över hela Frankrike gör våra egna viner som vi marknadsför och säljer internationellt. Här ryms allt från charmiga bistroviner till selekterade cuvées, mineralvatten och även vår egendesignade DuoBox™. Champagne L'Amour Sans Pareil är ett samarbete med Champagneproducenten Jean Diot där vi tillsammans har valt ut den blend av druvor som ingår i vinet. Etiketterna till våra Maison Sans Pareil viner är handritade av Blenda Adell von Corswant.

# GASTRODEV

Sans Frontières

Med reservation för ändringar  
gastrodev.se

Maison  
Sans Pareil