



SVENSK CHAMPAGNEIMPORT

Didier-Ducos

Absolu meunier

En familj med full koll på Pinot Meunier

Didier-Ducos bildades 1946 genom bröllopet mellan Adrien Didier och Yvonne Ducos då familjernas marker slogs ihop. 5km söder om Epernay håller fortfarande barnbarnet Nicolas och hans fru Clothilde ställningen som odlare av rang. Det utmärkande för familjen är att de är en av få mycket duktiga Pinot Meunier odlare. Denna druva som är mycket lättodlad används ibland omdömeslöst av vissa producenter för att få större kvantiteter snabbare på bekostnad av smak, därmed har druvan fått ett skamfilat rykte. Familjen Didier däremot behärskar till fullo denna druva och har genom många års provande lyckats göra en Champagne innehållande 100 % Pinot Meunierdruvor som har en enastående komplexitet.

Vinformation

Artikelnr:	600102
Druvor:	100 % Pinot Meunier
Sockerkhalt:	8g/l
Doft:	Fruktig, choklad och röda bär.
Smak:	Röda bär, mineraler och grape.
Passar till:	Rökt lax, rökt kött & vilt

Vad tycker andra?

”Som namnet antyder – en 100 procentig pinot meunier – och vilket vin det är! Just det här vinet har en utvecklad doft med mycket choklad/kakao och lite vingummi. Smaken är lätt till medelfyllig och mycket frisk med toner av röda bär, citrus, krita, grape och apelsin. Lång härlig avslutning.”

Magnus Ericsson, Helsingborgs Dagblad

Silvermedalj i International Wine Challenge 2014.

