



Sanchez Le Guédard

Assemblage brut zero dosage

Moderna Champagne med hösta klass

Strax väster om Epernay i Cumières mognar ofta druvorna tidigast i Marnedalen.

Sebastian Sanches har här en produktion av moderna champagner med hög klass. En härlig balans av syra och krämig textur kännetecknar hans champagner.

Champagne Le Guédard är också en del av gruppen som betitlar sig Special Club. Det var 1971 som en grupp mindre odlare startade en förening för att ge en utmaning till de större husen genom sin individualitet och kvalitet.

För att få vara med i denna grupp så är ribban satt högt och det är bara bara de bästa årgångarna, årgångsbetecknade, bara innehålla druvor från de egna odlingarna och utgöra det bästa som varje odlare kan prestera.

En jury av oenologer bedömer vinerna löpande och endast de cuvées som godkänns får möjligheten att säljas under namnet Special Club.

I dagsläget är det 27 medlemmar representerade och får sälja sina unika hantverkschampagner som Special Club champagne.

Vininformation:

Artikelnr:	530402
Druvor:	60% Pinot Noir, 20% Munier, 20% Chardonnay
Dosage:	0 gr/l
Doft:	Mild doft av blommor.
Smak:	Snäll, frisk smak av mineraler och smultron.
Passar till:	Mingel el tapas.
Dryckesfönster:	0-5 år

