



# Louise Brison

## Côte des Bars 2015

### Tradition och kvalitet sedan 1928

I denna Champagne känner man åldern på vinet som har en rik och fyllig smak av brioche. I det torra pigga vinet återfinns sälta och mineral från den unika jordmånen i området. Kan avnjutas nu utan vidarelagring!

1928 Började Louise Brison tillverka champagne under eget namn i Hameau du Grand Mallet. Området har ett speciellt kallt och torrt klimat och jorden består av lera och kalksten med mängder av insprängda havs-fossiler. Louise sålde druvorna till andra tillverkare under några år men bestämde sig sedan för att starta sitt eget märke.

Nu är det Delphine, fjärde generationen, som driver företaget. Delphine har konverterat hela produktion till biodynamisk odling och all produktion ekfats-vinifieras. Champagnerna är strama, smakrika och har alla en viss sälta som kommer från jordmånen. Förutom detta så är all produktion årgångs-champagner.

### Vininformation:

Artikelnr:	520102
Druvor:	Chardonnay, Pinot noir
Dosage:	0 gr/l
Doft:	Spritsig doft med ålderskänsla.
Smak:	Torrt, piggt med sälta och mineraler samt rik och fyllig smak av brioche
Passar till:	Kan avnjutas nu utan vidarelagring!

