



# Louise Brison

## Tendresse 2014

### Tradition och kvalitet sedan 1928

Denna utsökta Tendresse från 2014 är gjord på 100% Chardonnay. Den har en fantastisk sälta och mineral i smaken med en eftersmak av citrus, krusbär och vanilj. Passar bra till fet fisk, skaldjur och hårda ostar.

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:	520202
Druvor:	100% Chardonnay
Dosage:	0 gr/l
Doft:	Citrusdofter med inslag av vanilj
Smak:	Fantastisk sälta och mineral i smaken med en eftersmak av citrus, krusbär och vanilj
Passar till:	Passar bra till fet fisk, skaldjur och hårda ostar.

