

# NV Blanc De Blancs Brut, Charles Pelletier, France

## Charles Pelletier

Huset har rødder tilbage til 1800 tallet og blev gjort kendt af Veuve Ambal, der overtog huset efter sin afdøde mand. Huset er i dag den ledende leverandør af crémant og ejer ikke mindre end 4 ejendomme, i alt 160 hektar vin, fordelt på Ambal i Rully, "Vigne du Roy" bag Nuits St. Georges, "Gracieux-Chevalier" nær Chablis i Auxerre samt "la Grande Côte" i det nordlige Bourgogne, lige syd for Champagne, alle plantet med Pinot Noir og Chardonnay. Desuden købes druer ind fra naboer.

## Bourgogne

Druesammensætningen gør at der ikke står Bourgogne på etiketten, men eftersom druerne kommer derfra, tages der udgangspunkt i Bourgogne.

Bourgogne har et køligt klima og en jordbund, der er domineret af kalksten - begge elementer, der er med til at give syre i vinen og samtidig skabe vine, der vil udvikle sig fint med årene.

## Vinen

Vinen er et blend af Chardonnay og andre hvide druer, bl.a. Aligoté og Macabeo. Den har fint brus, indbydende frugt med både charme og stil. Den er tør, men blød og elegant.

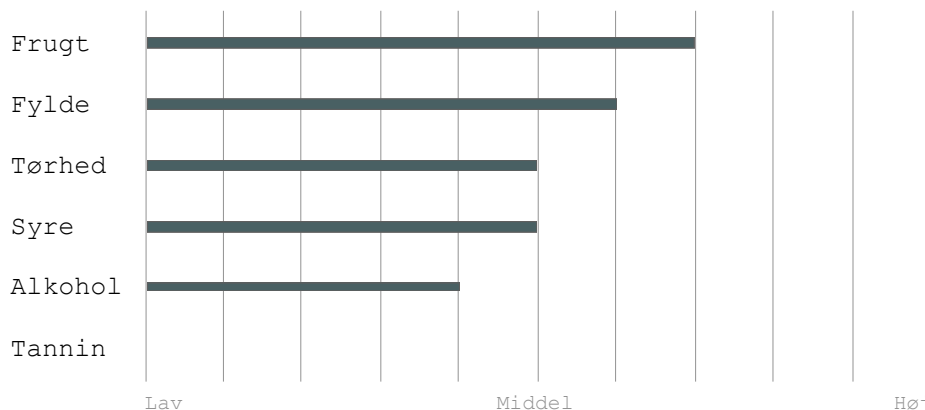
**Primære aromaer:** Citron, appelsin, pære, toast og fløde.

**Mad forslag:** Anbefales som aperitif eller til lette sommerretter.

**Servering:** Serveres ved cirka 8° i universalglas.  
Drikkes inden 2027.



## Smagsprofil



Mousserende



NV



Bourgogne

Frankrig



Chardonnay

Aligoté  
Macabeo