



Naam	Cuvée Paradis Brut
Artikelnummer	3156
Type	mousserend
Land	Frankrijk
Regio	Champagne
Producent	Alfred Gratien Champagne
Druivenras(sen)	Chardonnay en Pinot Noir
Optimaal op dronk	> 10 jaar
Serveertemperatuur	6 - 8° C
Verpakkingseenheid	6 (incl. coffret - genummerde oplage)
Wijnstijl	Mousserend droog – delicaat, mooie afdronk
Proefnotitie	Heldere kleur met een gouden glinstering. Een erg fijne, extreem lang aanhoudende mousse. In de geur een delicate mix van honing, noten en subtiele hints van wit fruit. Lang aanhoudende smaak met een frisse finale. Complexe aroma's van zoet wit fruit welke opbouwen naar een met specerijen betoonde finale.

Bijzondere vermelding: The Wine Advocate, Robert Parker: 92 punten. Wine Spectator: 93 punten.

Proefnotitie Wine Spectator: A complex nose of rose, graphite, grapefruit and coconut draws you in, while the flavors of citrus and spice and the superfine texture holds your attention. Vibrant, intense, and racy, this bubbly cries out for food. Needs a few years of aging.

Wijn en gerecht

Aperitief, kaviaar, oesters, Aziatische gerechten.