

# HOTEL BRAMSLEVGÅRD



## VORES SMAGSPROGRAM I 2021 ER:

Abel Jobart NV Sarcy, Valle de Marne	Doyard-Mahé NV Vertus, Côte des Blancs
Roger Brun NV Ay, Côte des Blancs	Pol Roger NV Epernay, Côte des Blancs
Alfred Gratien NV Epernay, Côte des Blancs	Pommery NV Reims, Montagne de Reims
Doyard Mahé vintage 2012 Vertus, Côtes des Blancs	Michel Rocourt vintage 2014 Les Mesnil-sur-Oger, Cotes des Blancs

De smages i sæt af 2, med følgende 4 temaer:

- Pinot Noir mod Chardonnay
- David og Goliat
- Fadlagring?
- Vintage Champagne, hvorfor?

Undervejs fortælles historier om regionen, produktionen, turist i champagne, maden til champagne, lidt nørderi om producenterne og ikke mindst kærligheden til de små producenter.

Prisen er 428,- pr. person (min. 8 personer)

For et tillæg på 120,- pr. person vil der blive serveret 5 små serveringer, der matcher de enkelte champagner.

Arrangement kan tilpasses således at det f.eks er smagning af 4 forskellige Champagner, med en varighed på 45 minutter, som kunne være en god start på en hyggelig aften i vores restaurant.