



ANDRÉ CLOUET 1911 NV

Art. nr 74145

Pris 590,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent André Clouet

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 7,5 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Vegan

Karaktär Doften är medelstor, stram och nyanserad i en svalt fruktig stil som drar åt citrus med en försiktig nyans av röda äpplen och med en komplex ton av nygräddad brioche. Smaken är medelfyllig, rent fruktig och elegant med en stram och uppfriskande eftersmak som också den bjuder på en fin nyans av röda vinteräpplen.

Tillverkning Man följer såklart den klassiska metoden för champagne, med en försiktig pressning av druvorna som ger en klar must som sedan jäses i tankar och i neutrala ekfat som har köpts från Sauternes. I just den här prestigechampagnen har man låtit blanda omkring 10 årgångar för att ge den en större komplexitet och ett extra djup, men hälften av vinet kommer från den strama årgången 2008.

Lagring Vinet lagras i 7 år på sin jäst innan dégorgering och eftersom Jean-François vill ha sina champagner torra, har hans champagner alltid en låg dosage.

Passar till Även om champagne ofta ses som en aperitif, och den här champagnen såklart också passar utsökt som sådan, vill vi även rekommendera den till mat. Detta just för sin smakrikedom skull. Servera gärna till halstrad fisk som röding eller lax, skaldjur av alla dess slag och även hårdostar som får vinet att blomma. Låt tillbehör bygga på syra och sälta, då bevaras vinets fräschör bäst. Serveras vid cirka 8 grader, gärna i ett glas med lite större kupa så att alla aromer tillåts blomma ut. Vinet kan lagras i minst 10 år.

Information Cuvée 70. 50 % av årgång 2008, 50 % solera av 2009, 2010 och 2012.



Om producenten ANDRÉ CLOUET

Jean-François Clouet är en av de mest karismatiska vinpersonerna i Champagne. Han är hängiven Pinot Noir, som är hembyns viktigaste druvsort, och han talar passionerat om den som den viktigaste och mest historiska druvsorten i Champagne.

Traditionen att göra champagne finns i familjens gener sedan 1751, men man har alltid varit en liten odlare som uteslutande gör vin från sina egna vingårdar.

Idag har man 9 hektar stora vingårdsägor i byarna Bouzy och Ambonnay och Jean-François gör champagner i en fruktig men absolut torr och välstrukturerad stil med tydlig druvsortskaraktär.

Några av vingårdslotterna ligger alldeles intill de som Bollinger gör sina dyrbara prestige cuvées från (bland annat den unika Vieilles Vignes Françaises som är planterad på sina egna stockar), men trots den skyhöga kvaliteten har Clouet en betydligt mer sympatisk prisfilosofi.

Man gör både årgångslösa och årgångsmärkta champagner, samt en rosé och en toppcuvée. Man gör cirka 600 000 flaskor per år.