



## ANDRÉ CLOUET CHALKY

**Art. nr** 5453301

**Pris** 459,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** André Clouet

**Ursprung** Champagne, Frankrike

**Varukategori** Champagne

**Druvor** Chardonnay

**Alkoholhalt** 12%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** I glaset en mycket torr champagne med toner av citrus, rostade nötter, brioche och tydliga mineraltoner. Ett komplext vin med lång eftersmak.

**Lagring** Vinet har lagrats minst 36 månader på flaska innan det degorgerades.

**Passar till** Även om champagne ofta ses som en aperitif, och den här champagnen såklart också passar utsökt som sådan, vill vi verkligen rekommendera den också till mat. Servera gärna till rätter av ljus fisk, skaldjur eller sushi.



## Om producenten ANDRÉ CLOUET

Jean-François Clouet är en av de mest karismatiska vinpersonerna i Champagne. Han är hängiven pinot noir, som är hembyn Bouzys viktigaste druvsort. Han talar passionerat om den som den viktigaste och mest historiska druvsorten i Champagne.

Traditionen att göra champagne finns i familjens gener sedan 1741, men man har alltid varit en liten odlare som uteslutande gör vin från sina egna vingårdar till att idag även köpa druvor av långtidskontrakterade odlare bland grannarna.

Idag har man nio hektar stora vingårdsägor i byarna Bouzy och Ambonnay och Jean-François gör champagner i en generös men absolut torr och välstrukturerad stil med tydlig druvsortskaraktär. Några av vingårdslotterna ligger alldeles intill de som Bollinger gör sina dyrbara prestige-cuvéeer från bland annat den unika Vieilles Vignes Françaises.

Man gör både årgångslösa och årgångsbetecknade champagner, tre toppcuvéeer samt två stilla viner i burgundisk stil med ursprunget Coteaux Champeois.