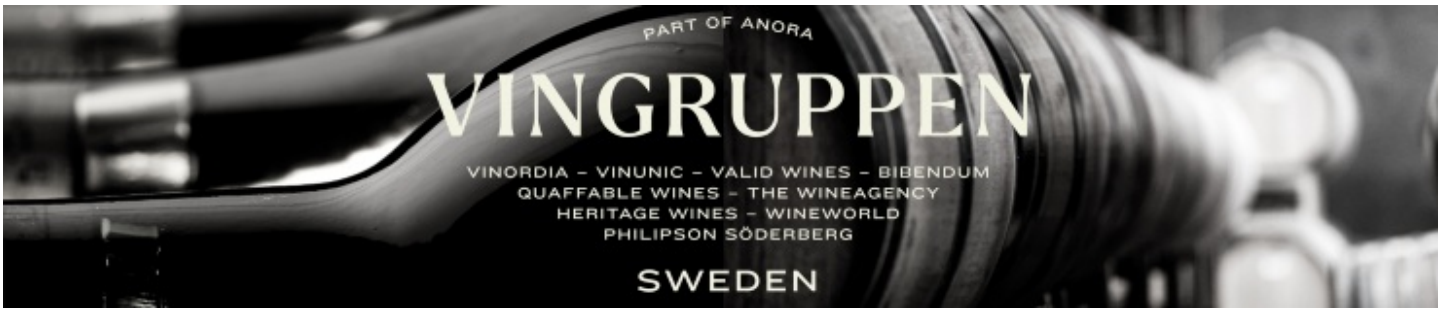

ANDRÉ CLOUET 1911

Art. nr 7414501
Pris 659,00 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

Karaktär I glaset en svalt fruktig champagne med smak av solmogen citron, röda äpplen, rostade hasselnötter, nygräddad brioche och autolytiska toner från den långa lagringen.

Tillverkning Man följer såklart den traditonella 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 tio årgångar för att ge den en större komplexitet och ett extra djup.

Lagring Vinet lagras i sju år på sin jäst innan degorgering. Eftersom Jean-François vill ha sina champagner torra har hans champagner generellt låg dosage.

Passar till Servera vid 8 grader som aperitif eller till smakrika rätter av fisk och skaldjur. Servera gärna i ett glas med lite större kupa så att alla aromer tillåts blomma ut.

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-cuvéer från bland annat den unika Vieilles Vignes Françaises.

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