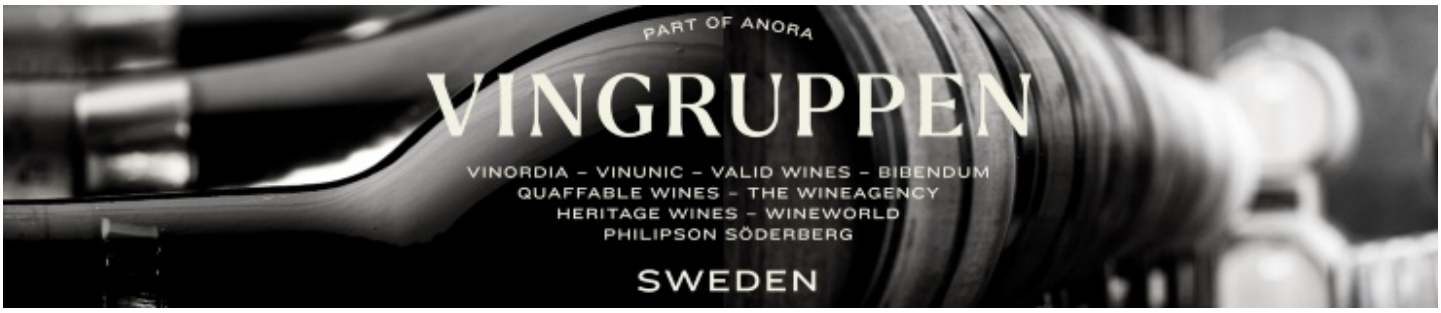

ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE NV

Art. nr 7686
Pris 369,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent André Clouet
Ursprung Champagne, Frankrike
Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 100%
Alkoholhalt 12%
Totalsyra 7,8 g/l
Restsocker 6 g/l
Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär I glaset ett friskt och fruktigt skolboksexempel på champagne av pinot noir som bjuder på smaker av röda vinteräpplen och citron, samt en fin mineralitet och toner av nybakat bröd.

Tillverkning Vinet görs uteslutande av pinot noir från firmans vingårdar i Bouzy och Ambonnay, båda klassade som grand cru. Man följer den traditionella metoden för champagne, med en försiktig pressning av druvorna som ger en klar must som sedan jäses i tankar.

Lagring Vinet lagras i tre år på sin jäst innan degorgering och för en helt torr smak har man låg dosage.

Passar till Serveras vid cirka 8 grader som aperitif eller till 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.