



ANDRÉ CLOUET MILLÉSIME 2015

Art. nr 94199

Pris 461,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent André Clouet

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%

Alkoholhalt 12%

Restsocker 5 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär I glaset en mogen och balanserad champagne med delikata toner av röda äpplen, citrus, mineral, brioche och nötter. En torr, frisk och fruktigt champagne med ett långt och balanserat avslut.

Tillverkning Man följer den klassiska metoden för champagne, med en försiktig pressning av druvorna som ger en klar must som sedan jäses i temperaturkontrollerade ståltankar mellan 16 ° C - 18 ° C.

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