



ANDRÉ CLOUET SPIRITUM 96 GRAND CRU ROSÉ NV

Art. nr 1037564

Pris 599,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent André Clouet

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Roséchampagne

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 12%

Restsocker 7 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär I glaset ett krispigt, koncentrerat och komplext vin med fin mousse och smak av röda äpplen, persika, skogshallon och blodapelsin samt toner av brioche och rostade hasselnötter.

Tillverkning Vinet är framställt av 88% Pinot Noir Grand Cru Blanc de Noirs, 9% Rouge de Bouzy samt 3% Liqueur d'Expedition som är gjord av Pinot Noir Grand Cru 1996 från Bouzy.

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

Passar till Serveras vid 8-10°C som aperitif, eller till rätter av fisk eller ljust kött. 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 Champenois.

