



HAMBLEDON PREMIERE CUVÉE NV

Art. nr 1030137

Pris 719,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Hambledon Vineyard

Ursprung England, Storbritannien

Varukategori Mousserande viner

Druvor Chardonnay 73%, Pinot Noir 24%,

Pinot Meunier 3%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 9,5 g/l

Restsocker 7 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Elegant och komplext med en djup fruktighet, hög syra och inslag av vinteräpplen, lemon curd, brioche, hasselnötter och vita blommor.

Tillverkning Majoriteten av druvorna genomgick en långsam, temperaturkontrollerad alkoholjäsning i rostfria ståltankar vid ca 18 °C. 14 % av druvorna jäste i utvalda franska ekfat för att ge extra komplexitet och struktur. Vinet genomgick malolaktisk jäsning för att runda av den höga syran. Vinet fick lagras med sin jästfällning ca sex månader innan vinet blandades med reservvin och buteljerades för sin kolsyrejäsning.

Lagring Minst 46 månader på sin jästfällning vilket är 10 månader mer än vad lagen kräver för en vintage champagne.

Passar till Perfekt till smakrika och eleganta fiskrätter med en beurre blanc eller till kalvbräss.

Om producenten

Hambledon är faktiskt Englands äldsta kommersiella vingård som än idag är i bruk och grundades redan 1952, men det är i och med Ian Kelleetts övertagande av egendomen 1999 som den enorma utvecklingen har skett. Nya vingårdar har planterats och ett enormt arbete med att matcha kloner och druvsorter till rätt läge har gjorts. Efter flera års studerande följde så ytterligare ett par år av uppbyggandet av reservviner utan en kommersiell lansering för att kunna ge den nivå man föresatt sig redan vid första lanseringen. Som huvudvinmakare har man rekryterat Hervé Jestin, som är en av Champagnes mest eftertraktade och erfarna vinmakare med över 20 års skördar på Duval Leroy.

I ett initialt skede har Hambledon valt att uteslutande göra non-vintageviner och att se till att de tre viner de idag gör alla tillhör toppskiktet av vad engelskt bubbel förmår att erbjuda.

