

ANDRÉ CLOUET CHALKY

Art. nr 54533

Pris 387,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent André Clouet

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay

Alkoholhalt 12%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär En mycket torr champagne med toner av citrus, rostade nötter, brioche och tydliga mineraltoner. Ett komplext vin med lång eftersmak.

Tillverkning Basvinet är av årgång 2013.

Lagring Vinet har lagrats 7 år på flaska innan det degorgerades våren 2021.

Passar till Även om champagne ofta ses som en aperitif, och den här champagnen såklart också passar utsökt som sådan, vill vi verkligen rekommendera den också till mat. Servera gärna till rätter av ljus fisk, skaldjur eller sushi.

Information Ultra brut - dosage 6 gram.

Om producenten ANDRÉ CLOUET

Jean-François Clouet är en av de mest karismatiska vinpersonerna i Champagne. Han är hängiven Pinot Noir, som är hembyns viktigaste druvsort, och han talar passionerat om den som den viktigaste och mest historiska druvsorten i Champagne.

Traditionen att göra champagne finns i familjens gener sedan 1751, men man har alltid varit en liten odlare som uteslutande gör vin från sina egna vingårdar.

Idag har man 9 hektar stora vingårdsägor i byarna Bouzy och Ambonnay och Jean-François gör champagner i en fruktig men absolut torr och välstrukturerad stil med tydlig druvsortskaraktär.

Några av vingårdslotterna ligger alldeles intill de som Bollinger gör sina dyrbara prestige cuvées från (bland annat den unika Vieilles Vignes Françaises som är planterad på sina egna stockar), men trots den skyhöga kvaliteten har Clouet en betydligt mer sympatisk prisfilosofi.

Man gör både årgångslösa och årgångsmärkta champagner, samt en rosé och en toppcuvée. Man gör cirka 600 000 flaskor per år.

