

## ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE NV

**Art. nr** 7686

**Pris** 263,20 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** Det här är en underbart rik och skolboksmässig champagne av Pinot Noir, doften är medelstor och fylld av nybakat bröd, blodgrapefrukt och röda vinteräpplen och smaken är knappt medelfyllig, fint fruktig men helt torr med en frisk syra och en viss brödighet från lagringen.

**Tillverkning** Vinet görs uteslutande av Pinot Noir från firmans vingårdar i Bouzy och Ambonnay, båda klassade som grand cru vilket är ambitiöst med tanke på att det är en måttligt prissatt cuvée. Man följer den klassiska metoden för champagne, med en försiktig pressning av druvorna som ger en klar must som sedan jäses i tankar. Ungefär en tredjedel av basvinet kommer från 2011 och lika mycket från 2010, resten är en cuvée av 10 något äldre årgångar för en större komplexitet och ett extra djup.

**Lagring** Vinet lagras i 3 år på sin jäst innan dégorgering och för en helt torr smak har man låg dosage.

**Passar till** Även om champagne ofta ses som en aperitif, och den här champagnen såklart också passar utsökt som sådan, vill vi även rekommendera den till mat. Detta just för sin smakrikedom skull. Servera den till lätthalstrad fisk, gärna röding eller lax, eller till halstrad hummer eller havskräfta, den passar även utmärkt till mildare rätter av kyckling och till hårdostar. Låt tillbehör bygga på syra och sälta, då bevaras vinet fräschör bäst. Serveras vid cirka 8 grader, 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 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.