



ANDRÉ CLOUET MILLÉSIME 2015

Art. nr 93225

Pris 400,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent André Clouet

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 12%

Restsocker 5 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Certifiering Vegan

Karaktär 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 druvarna som ger en klar must som sedan jäses i temperaturkontrollerade ståltankar mellan 16 ° C - 18 ° C.

Lagring Legat på sin jästfällning i 7 år.

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. Detta just för sin smakrikedoms skull. Servera den till lätthalstrad fisk, gärna röding eller lax, eller till halstrad hummer eller havskräfta, eller till mildare rätter av kyckling och till hårdostar. Låt tillbehör bygga på syra och sätta, 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.

