



## ANDRÉ CLOUET SILVER BRUT NATURE NV

**Art. nr** 7546

**Pris** 383,89 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** 1,5 g/l

**Sortiment** Systembolagets fasta

**Certifiering** Vegan

**Karaktär** Det här är en mycket elegant, knappt medelfyllig, absolut torr och föredömligt frisk champagne med en sval äppel- och citrusfrukt, en tydligt kritig mineralitet och en lång, nyanserad och stram eftersmak.

**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, men en liten del av vinet har lagrats en kort tid i ekfat som har använts till sauternesvin för att ge smaken en viss rondör. 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. Den extra strama och torra smaken beror på en ytterst försiktig dosage.

**Passar till** Tack vare den strama smaken är det här en champagne som passar bra som uppfriskande aperitif, därmed inte sagt att den också kan matcha mat. Det viktiga är att rätterna inte är för kraftiga eller att de har söta smaker. Välj den till rätter av ostron, milda och ljusa rätter av vit fisk med klassisk smörsås med smak av citron. Servera den vid cirka 8 grader. Den här champagnen är perfekt att drickas direkt efter köp, men den kan också lagras i upp 10 år för lite mer utvecklad komplexitet.



## 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.