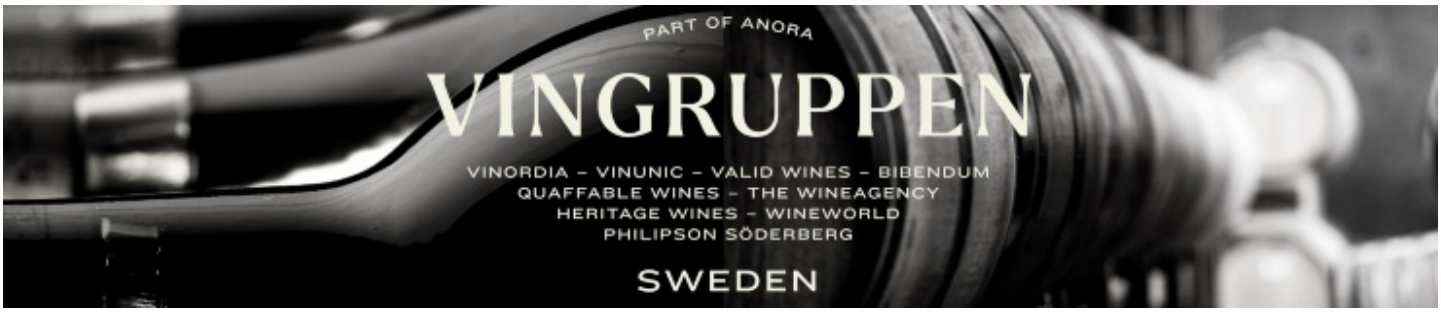

ANDRÉ CLOUET V6 EXPÉRIENCE NV

Art. nr 1031559
Pris 429,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent André Clouet
Ursprung Champagne, Frankrike
Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir
Alkoholhalt 12%
Sortiment Restaurang

Karaktär I glaset en generös och fyllig Champagne med toner av röda vinteräpplen, kanderad frukt, ingefära, solmogen citron samt brioche och kryddor.

Tillverkning Man följer den klassiska metoden för champagne med en försiktig pressning av druvorna som ger en klar must som sedan jäses i tankar. 20% av vinet är taget ifrån reservtankar (solera)

Lagring Vinet lagras minst sex år på sin jästfällning

Passar till Serveras vid cirka 8 grader som aperitif eller till eleganta rätter av fisk och skaldjur. Servera gärna i ett glas med lite större kupa så att alla aromer tillåts blomma ut.

Information Namnet V6 kommer från att vinet lagras minst 6 år på sin jästfällning.

Om producenten
ANDRÉ CLOUET

Jean-François Clouet är en av de mest karismatiska vinpersonerna i Champagne. Han är hängiven pinot noir, som är hembyn Bouzys viktigaste druvsort. Han talar passionerat om den som den viktigaste och mest historiska druvsorten i Champagne.

Traditionen att göra champagne finns i familjens gener sedan 1741, men man har alltid varit en liten odlare som uteslutande gör vin från sina egna vingårdar till att idag även köpa druvor av långtidskontrakterade odlare bland grannarna.

idag har man nio hektar stora vingårdsägor i byarna Bouzy och Ambonnay och Jean-François gör champagner i en generös men absolut torr och välstrukturerad stil med tydlig druvsortskaraktär.Några av vingårdslotterna ligger alldeles intill de som Bollinger gör sina dyrbara prestige-cuvéer från bland annat den unika Vieilles Vignes Françaises.

Man gör både årgångslösa och årgångsbetecknade champagner, tre toppcuvéer samt två stilla viner i burgundisk stil med ursprunget Coteaux Champeois.