



CHAMPAGNE SAINT-RÉOL GC BRUT NV

Art. nr 1034316

Pris 355,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Saint-Réol

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Champagne Saint-Réol Grand Cru Brut NV är ljus guldfärgad med en behagligt mjuk mousse. I vinet möts delikata dofter av vita blommor med aromer av citrus, stenfrukt och mineral i en fin balans mellan fräschör och struktur.

Tillverkning Cuvéen består av 70% pinot noir och 30% chardonnay, varav 40% är reservviner. Basårgången är 2016, en årgång med en liten men högkvalitativ avkastning, och som källarmästare Cédric Jacopin beskriver som mycket komplex. Efter varsam pressning av druvorna, jäsning i temperaturkontrollerade tankar av rostfritt stål och genomgången malolaktisk jäsning, vilar cuvéen på jästfällningen under fem år. Vinet buteljerades 2017 och degorgerades 2022.

Passar till Som sällskapsdryck eller till olika fisk- och skaldjursanrättningar.

Information Sedan grundandet 1962 har Saint-Réol vuxit från 58 till över 230 medlemmar som representerar några av regionens bästa vingårdar. Kooperativet skördar och vinifierar druvor uteslutande från Grand Cru-lägen, och säljer vidare vinerna till välrenommerade champagnehus som Dom Pérignon, Perrier-Jouët, Laurent-Perrier, Mumm, Deutz, Pol Roger m.fl. Fem procent av druvorna används till viner under namnet Saint-Réol; en produktion på 80-100 000 flaskor/år, med fokus på hög kvalitet snarare än volym. Medlemmarna i Saint-Réol uppmuntras att arbeta enligt HVE-metoder (Haute Valeur Environnementale), vilket innebär en hög miljömedvetenhet i vingårdsarbetet.

