

DIEBOLT-VALLOIS BLANC DE BLANCS NV

Art. nr DA0102

Pris 199,00 kr exkl. moms

Storlek 375 ml

Producent Diebolt-Vallois

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 5 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Elegant doft med liten nöthighet, inslag av bröd, gröna äpplen, citrus och mineral. Torr, mycket frisk, elegant, balanserad smak med inslag av nötter, bröd, citrus, smör, grapefrukt, gröna äpplen, mineral och jäst.

Tillverkning Jäsning sker i ståltankar vid låg temperatur. Efter malolaktisk jäsning blandas basvinerna för att buteljeras och genomgå en andra jäsning i flaska. Detta vin är en blandning av årgångarna 2014, 2015 och 2016. Vinet degorgeras efter 30 månader på sin jästfällning och buteljerades 2017.

Passar till Jättefin som apéritif, och till fisk & skaldjur.

Information Dosage 5 gram /liter.

Om producenten

Jacques Diebolt och Nadia Vallois kommer båda från familjer med lång odlartradition i Champagne. Jacques familj har varit verksam sedan slutet av 1800-talet i Grand Cru-byen Cramant, Nadias familj har odlat vin sedan 1400-talet i Premier Cru-byen Cuis. Sedan 1978 driver de en av de förnämsta Champagnefirmorna i Côte de Blancs, Diebolt-Vallois, tillsammans med sina barn Arnaud och Isabelle. 1992 utsågs de till årets producent i Champagne av anrika vinguiden Gault-Milleau vilket var upprinnelsen till den stjärnstatus de har idag med samstämmiga vinkritiker som menar att deras Chardonnaybaserade viner håller absolut världsklass.

Familjen förfogar över 11 hektar vingårdar i hjärtat av Côte de Blancs, de flesta i Cramant och Cuis där de kalkrika jordarna ger perfekta förutsättningar för högsta kvalitet. Av de sex viner familjen har i sin portfölj är fyra helt baserade på Chardonnay, endast rosévinet och cuvéen Tradition har inslag av Pinot Noir och Pinot Meunier. Firmans Blanc de Blancs består av Chardonnay från Cuis, Chouilly, Epernay och yngre stockar i Cramant. Årgångsvinet har samma druvammansättning och görs bara goda år.

