

DIEBOLT-VALLOIS BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2013

Art. nr 70048

Pris 390,50 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Diebolt-Vallois

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 5 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Detta är en väldigt elegant Blanc de Blancs med mogen doft, inslag av bröd, Williams-päron, och mineral. Torr, mycket elegant, balanserad smak med fin krämighet och inslag av nötter, bröd, mineral och jäst.

Tillverkning Jäsning sker i ståltankar vid låg temperatur. Efter malolaktisk jäsning buteljeras vinet och genomgår en andra jäsning i flaska. Vinet degorgerades efter 84 månader på sin jästfällning och buteljerades i slutet av 2018.

Passar till Fantastisk som apéritif, och till rätter av fisk och skaldjur gärna med exotiska smaksättare.

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-byn Cramant, Nadias familj har odlat vin sedan 1400-talet i Premier Cru-byn 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.

