

DIEBOLT-VALLOIS PRESTIGE BRUT NV

Art. nr 7723

Pris 766,00 kr exkl. moms

Storlek 1500 ml

Producent Diebolt-Vallois

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 5 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Frisk och elegant blanc de blancs med inslag av citron, äpplen, grapefrukt, brioche, vita blommor och en förförlig krämighet.

Tillverkning Handplockade druvor, byar och lägen plockade separat samt vinifierade i olika tankar. Pneumatisk press, jäsning på termo kontrollerade ståltankar. En del av Prestige Brut jäser på franska ekfat. Vinet består av 7 olika årgångar där ca 15% av blenden består av äldre årgångar dvs. reservvin. Blend av årgångar där 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015 lagrades på "foudres" i 7 år samt 2013, 2014, 2015 lagrades på ståltank.

Lagring Vinet har lagrats i 37 månader på sin jästfällning. Buteljerad April 2016, dosage 5 g/l.

Passar till Festliga tillfällen, fisk och skaldjur dessutom alldeles utmärkt till löjromspizzan.

Information 100% Chardonnay, uteslutande gjord på olika Grand Cru lägen i Champagne, Cramant, Chouilly och Mesnil Sur Oger.

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.

