



DIEBOLT-VALLOIS TRADITION EXTRA BRUT NV

Art. nr 83020

Pris 379,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Diebolt-Vallois

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 62%, Chardonnay 38%

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 4 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Elegant champagne i klassisk stil med inslag av bröd, gröna äpplen, citrus, mineral med små toner av torkad aprikos och päron. Torr, mycket frisk, elegant, balanserat fruktig smak med brödiga toner, 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.

Lagring Vinet har lagrats 24 månader på sin jästfällning innan det degorgerades.

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

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.

