

PERSEVAL-FARGE C. DE RÉSERVE BRUT NV

Art. nr 1034747

Pris 379,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Perseval-Farge

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 40%, Pinot Meunier 32%,
Pinot Noir 28%

Alkoholhalt 12%

Restsocker 3,6 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Rik, generös frukt med fin autolytisk parfym och en elegant kraft. En insmickrande krämig Champagne med stort spektra av krutighet, nöthet, rik ren frukt av röda äpplen och grillad citrus. Vinet har en fint integrerad syra med en elegant mineralitet i ett fylligt avslut.

Tillverkning Druvorna plockas för hand, sorteras noggrant och pressas försiktigt i stor korgpress i hela klasar under omkring 2h, därefter får musten vila svalt i 24 timmar innan den förs över för jäsnings på temperaturkontrollerade ståltankar (73%) och gamla fat (37%). Vinet jäser med naturlig jäst och en fjärdedel av vinet genomgår malolaktisk jäsnings. Benoist föredrar lång tid på jästfällning, efter buteljering får vinerna ligga 54 månader på den fina jästfällningen innan degogering. Benoist använder minimalt med svavel och filtrerar eller klarnar inte sina viner. Assemblagen består av 30% 2019, 61% 2018 och 9% 2017 och 2016.

Lagring 54 månader på jästfällning.

Passar till God att avnjutas som den är men även en gastronomisk champagne. Passar till rikare rätter med ljust kött så som fågel med lättare grönsaker och härligt krämiga såser samt såklart till färska getostar. Servera kring 10-12 °C.

Information Perseval-Farge är en 4ha stor egendom i 1er Cru klassade byn Chamery som ligger i den del av Montagne de Reims som kallas Petite Montagne. De har 6 vingårdar fördelade på byns bästa lägen i högt belägna vingårdar mitt i de kalkrika lerslutningarna samt några få i botten på slutningarna, där sand och lera blandas. Familjens rötter i byn Chamery sträcker sig tillbaka till början av 1800-talet och de odlar med stor vördnad för både historien och framtiden. Benoist och Isabelle har alltid odlat enligt hållbara principer och med stor respekt för naturen och idag är Perseval-Farge under konvertering till ekologisk certifiering. De ympar nya stockar med metoden selection massale och arbetar även med att bevara de gamla druvsorterna Petite Meslier, Arbanne och Fromentot (Pinot Gris). Tillsammans skapar familjen stora champagner i rik och elegant stil. I deras vineri uppdelat på två källare hittar man en uppsjö av olika storlekar och ålder på fat samt kärl av blandade material och storlekar. Nyfikenheten och att ständigt utvecklas är en central del i familjen. Stilen med ren och klar frukt, lång tid på jästfällning, en stor del reserve-vin, delvis jäsnings på gamla fat och låg dosage är ett tydligt kännetecken för huset. Sedan 2020 är även sonen Henry en del av teamet och framtiden ser ljus ut!

