

ANDRÉ CLOUET SPIRITUM 96 GRAND CRU ROSÉ

Årgång NV

Art. nr 92383

Pris 599 kr

Storlek 750 ml

Producent André Clouet

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Roséchampagne

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 12%

Restsocker 7 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Certifiering Vegan

Karaktär I glaset ett krispigt, koncentrerat och komplext vin med fin mousse och smak av röda äpplen, persika, skogshallon och blodapelsin samt toner av brioche och rostade hasselnötter.

Tillverkning Vinet är framställt av 88% Pinot Noir Grand Cru Blanc de Noirs, 9% Rouge de Bouzy samt 3% Liquer d'Expedition som är gjord av Pinot Noir Grand Cru 1996 från Bouzy.

Lagring Vinet lagras i tre år på sin jäst i flaskan innan dégorgering och för en helt torr smak har man låg dosage.

Passar till Serveras vid 8-10°C som aperitif, eller till rätter av fisk eller ljust kött.

Om producenten

ANDRÉ CLOUET

Jean-François Clouet är en av de mest karismatiska vinpersonerna i Champagne. Han är hängiven Pinot Noir, som är hembyns viktigaste druvsort, och han talar passionerat om den som den viktigaste och mest historiska druvsorten i Champagne.

Traditionen att göra champagne finns i familjens gener sedan 1751, men man har alltid varit en liten odlare som uteslutande gör vin från sina egna vingårdar.

Idag har man 9 hektar stora vingårdsägor i byarna Bouzy och Ambonnay och Jean-François gör champagner i en fruktig men absolut torr och välstrukturerad stil med tydlig druvsortskaraktär.

Några av vingårdslotterna ligger alldeles intill de som Bollinger gör sina dyrbara prestige cuvées från (bland annat den unika Vieilles Vignes Françaises som är planterad på sina egna stockar), men trots den skyhöga kvaliteten har Clouet en betydligt mer sympatisk prisfilosofi.

Man gör både årgångslösa och årgångsmärkta champagner, samt en rosé och en toppcuvée. Man gör cirka 600 000 flaskor per år.

