

ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE

Årgång NV

Art. nr 7686

Pris 329 kr

Storlek 750 ml

Producent André Clouet

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Certifiering Vegan

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 7,8 g/l

Restsocker 6 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Det här är en underbart rik och skolboksmässig champagne av Pinot Noir, doften är medelstor och fylld av nybakat bröd, blodgrapefrukt och röda vinteräpplen och smaken är knappt medelfyllig, fint fruktig men helt torr med en frisk syra och en viss brödighet från lagringen.

Tillverkning Vinet görs uteslutande av Pinot Noir från firmans vingårdar i Bouzy och Ambonnay, båda klassade som grand cru vilket är ambitiöst med tanke på att det är en måttligt prissatt cuvée. Man följer den klassiska metoden för champagne, med en försiktig pressning av druvorna som ger en klar must som sedan jäses i tankar. Ungefär en tredjedel av basvinet kommer från 2011 och lika mycket från 2010, resten är en cuvée av 10 något äldre årgångar för en större komplexitet och ett extra djup.

Lagring Vinet lagras i 3 år på sin jäst innan dégorgering och för en helt torr smak har man låg dosage.

Passar till Även om champagne ofta ses som en aperitif, och den här champagnen såklart också passar utsökt som sådan, vill vi även rekommendera den till mat. Detta just för sin smakrikedom skull. Servera den till lätthalstrad fisk, gärna röding eller lax, eller till halstrad hummer eller havskräfta, den passar även utmärkt till mildare rätter av kyckling och till hårdostar. Låt tillbehör bygga på syra och salta, då bevaras vinet fräschör bäst. Serveras vid cirka 8 grader, gärna i ett glas med lite större kupa så att alla aromer tillåts blomma ut.



Omdömen

Wine Table - Andreas Grube "En riktig stapelvara som även den bjuder på rejält mycket skumpa för pengan. Bred, djup och brödig charmig."

Svenska Dagbladet - Johan Franco

"Plånboksvänlig champagne med inslag av röda äpplen, citrus, mandarin, nötter och fin balans i avslut. Perfekt som aperitif, till snittar på skaldjur och kallskuret som lufttorkad skinka från Spanien." nr 7686, 299 kr

Allers - Gunilla Hultgren Karell

En ganska smakrik och fyllig champagne med drag av mogna äpplen, rostat bröd och med en frisk fruktsyra. Sätter fart på aptiten men också en mycket bra match champagne, gärna till en elegant kycklingrätt.

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 vingårdsågor 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.