

ANDRÉ CLOUET V6 EXPÉRIENCE

Årgång NV

Art. nr CO2301

Pris 439 kr

Storlek 750 ml

Producent André Clouet

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir

Alkoholhalt 12%

Sortiment Privatimport

Certifiering Vegan

Karaktär Doften är stor och drar åt kanderad frukt och kryddor. Smaken ger oss både ingefära, bröd och söt citrus

Tillverkning Man följer den klassiska metoden för champagne med en försiktig pressning av druvorna som ger en klar must som sedan jäses i tankar. 20% av vinet är taget ifrån reservtankar (solera)

Lagring 72 mån på sin jästfällning

Passar till Även om champagne ofta ses som en aperitif, och den här champagnen såklart också passar utsökt som sådan, vill vi verkligen rekommendera den också till mat. Detta just för sin smakrikedom skull. Servera den till lätthalstrad fisk, gärna röding eller lax, eller till halstrad hummer eller havskräfta, eller till mildare rätter av kyckling och till hårdostar. Låt tillbehör bygga på syra och sälta, 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.

Information Buteljerat våren 2013



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.