

LE CLOS

Art. nr: SC2206

Pris: 2.470 kr

Storlek: 1500 ml

Varukategori: Champagne

Sortiment: Privatimport

Land: Frankrike

Årgång: 2008

Producent: André Clouet

Druvor: Pinot Noir 100%

Karaktär: 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: Musten jäste i rostfria stältankar och utvalda fat.

Lagring: Vinet är lagrat 8 år sur latte och flaskorna degorgerades sen vår 2016.

Alkoholhalt: 12%

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 65 000 flaskor per år.

