

Carreau Cuvée Bâtarde

Musserende vin / Frankrike / Champagne

Produsent: Champagne Dame de Carreau

Årgang: 2015

Land: Frankrike

Distrikt: Champagne

Område: Côte des Bar

Drue: 60% pinot noir, 20% chardonnay,
20% pinot blanc

Veil. pris horeca: 479.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 649.9,-

EDP nr. : 9087503

SAP nr. : 9087503

Vinmonopol nr. : 16843901

Innhold:

Syre:5.0

Sukker:1

Alkohol:12 %



VEGANSK

Om produsenten

Gjennom flere generasjoner med vinmakere fra far til sønn, og nå fra far til datter, har Oriane Carreau banet sin egen vei. I 2014 begynte hun prosessen med å konvertere en liten vinmark til organisk sertifisering, en tidkrevende prosess. Domenet, som strekker seg over 6 hektar, driftes etter strenge prinsipper om naturlig produksjon både i vinmark og vinkjeller. Far og datter har dedikert mye tid på å utforske de subtile nyansene i terroiret hvor vinrankene står. Det er særlig en fokus på individuelle parseller, årgangsvin og sjeldne druetyper som står sentralt hos Carreau.

Champagne Dame de Carreau har sitt utspring i landsbyen Celles-sur-Ource, kjent som en landsby med den høyeste tettheten av champagneprodusenter i én enkelt landsby. Belliggende i Côte des Bar, sør i Champagne, preges jordsmonnet av mer leire sammenlignet med områder lengre nord, noe som minner mer om jordsmonnet i Chablis. Kimmeridgian jordsmonn er fremtredende i området, noe man kjenner i hennes cuveer.

Vinifikasjon

Cuvée Bâtarde er signaturen til Carreau-familien, der målet er å finne den perfekte balansen i stil med landsbyen Celles-sur-Ource. Vinplanter plantet mellom 1970-2000 på kimmeridgian (leire/kalk) jordsmonn. Vinmarkene drives med minst mulig forstyrning av naturlige prosesser. Etter en forsiktig pressing vil druene fermenteres i ståltanker. Ligger minst 7 år på bunnfall før degosjering. Ingen dosering. Lages kun i de fineste årganger.

Pinot Noir er plukket fra vinmarken Les Bondonnots med 50 år gamle vinstokker. Nordlig eksponering. Kimmeridgian jordmonn.

Chardonnay er plukket fra vinmarken Dalivard fra 25 år gamle vinstokker. Nordlig eksponering. Kimmeridgian jordmonn.

Pinot Blanc er plukket fra Les Parmailles fra 50 år gamle vinstokker med sørlig eksponering og Kimmeridgian jordmonn.

Smaksbeskrivelse

Lys gylden. Friske epler, røde bær og mild duft av blomster. Delikate bobler med frisk inngang. Lang avslutning.

Passer til

Ost, Aperitiff/avec, Skalldyr