FLAATEN

ETABL.1893

Carreau Blancs Vrais

Musserende vin / Frankrike / Champagne

Produsent: Champagne Dame de Carreau
Årgang: 2019
Land: Frankrike
Distrikt: Champagne
Område: Côte des Bar
Drue: 100% pinot blanc

Veil. pris horeca: 511.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 689.9,-
EDP nr. : 9088659
SAP nr. : 9088659
Vinmonopol nr. : 16910301

Innhold:
Syre:6.9
Sukker:3.1
Alkohol:12 %

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. Beliggende 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

Denne vinen kommer fra 50 år gamle vinstokker på vinmarken Les Parmailles. Vinmarken vender mot sør og har kimmeridgian jordsmonn. Vinen er fra første juicen fra pressen. Vinifiseres i ståltank. Ligger minst 48 måneder på bunnfall før degosjering. Extra brut.
I lang tid tilbake har Chardonnay og Pinot Blanc vært plantet side om side uten differensiering i landsbyen Celles-sur-Ource. Pinot Blanc ble ofte feiltatt for å være Chardonnay. Da de i senere tid gjorde undersøkelser av vinmarkene ble det oppdaget mengder med Pinot Blanc, og termen «pinot blanc vrais» kom til i 1900 for å uoffisielt skille chardonnay og pinot blanc. Navnet på cuvée Pinot Blanc Vrais er dermed til ære for den noe sjeldne druen Pinot Blanc. Av de 90 hektarene som Pinot Blanc finnes på i hele Champagne, er 60 av disse hektarene i Celles-sur-Ource

Smaksbeskrivelse

Lys gyllen. Aroma av blomst og epler. Frisk innledning med god syre. Preg av blomster.

Passer til

Ost, Aperitiff/avec, Skalldyr