FLAATEN

ETABL.1893

Champagne Jacques Sonnette Brut Tradition

Musserende vin / Frankrike / Champagne

Produsent: Champagne Jacques Sonnette
Land: Frankrike
Distrikt: Champagne
Område: Vallée de la Marne
Drue: 72% pinot meunier, 20% chardonnay, 8% pinot noir

Veil. pris horeca: 295.87 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 369.8,-
EDP nr. : 9099106
SAP nr. : 9099106
Vinmonopol nr. : 20380801

Innhold:
Syre:4.0
Sukker:8,4
Alkohol:12 %

Om produsenten

Champagne Jacques Sonnette er et familieeid champagnehus med dype røtter i Champagne-regionen, hvor håndverk, presisjon og respekt for terroiret står i sentrum. Produsenten holder til i Vallée de la Marne, et område særlig kjent for sine elegante og fruktpregede champagner, der Pinot Meunier spiller en viktig rolle.
Selskapet ble grunnlagt i 1973 av Jacques Sonnette, som i 1976 lanserte sitt eget varemerke, Champagne Jacques Sonnette. Sammen med sin kone Maryse har han bygget opp og videreutviklet familiebedriften med stor dedikasjon og langsiktig perspektiv.
I 2007 og 2008 ble neste generasjon en del av virksomheten, da datteren Mélanie og hennes ektemann Nicolas trådte inn i selskapet. Mélanie har ansvar for salg og markedsføring, mens Nicolas leder arbeidet i vinmarkene og i kjelleren. I dag drives champagnehuset av familien med støtte fra fem fast ansatte, noe som sikrer både kontinuitet, kvalitet og personlig oppfølging i alle ledd.
Vinmarkene forvaltes med stor omtanke for natur og jordsmonn, og arbeidet i vinmarkene er avgjørende for husets stil: balansert, presis og autentisk. I kjelleren kombineres tradisjonelle metoder med moderne kunnskap, med fokus på langsom vinifikasjon og lang modning på bunnfallet. Dette gir champagner med friskhet, dybde og kompleksitet, og en tydelig signatur av opprinnelse. Champagne Jacques Sonnette er et utmerket valg for dem som søker ekte håndverkschampagne fra en mindre produsent, hvor kvalitet, familiearv og personlighet står i sentrum.

Vinifikasjon

Kommer fra eldre vinstokker med rundt 35 års alder fra Vallée de la Marne med sand og kalk holdig jordsmonn. Champagne Jacques Sonnette arbeider etter bærekraftige prinsipper, viticulture raisonnée, og er sertifisert HVE. Manuell innhøstning, gjærer i ståltanker, gjennomgår maloaktisk gjæring, lagres minimum 36 måneder på bunnfallert og basen er fra 2021 årgangen.

Smaksbeskrivelse

Lys gul med grønnskjær. Fruktig og litt utviklet preg av gule epler og steinfrukt, litt bakverk, hylleblomst og mineraler. Frisk og litt utviklet, kremet brus og tekstur, preg av sitrus, eple, bakverk, kamfer og mineraler.

Passer til

Aperitiff/avec, Fisk, Skalldyr

Bygdøy Allé 23
0262
Oslo, Norway

Tlf:+47 23 20 32 00
info@flaatenvin.no
www.flaatenvin.no