



Champ de Craie

Denna Blanc de Blancs har vuxit på kalkiga jordar i Damery. Namnet Champ de Craie betyder ungefär "kritfältet" och antyder något om vinets stil. Det är en blend av inte mindre än 14 årgångar (2000-2013).

TYP:	Mousserande vin	PRODUCENT:	Champagne Goutorbe-Bouillot
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Champagne
ÅRGÅNG:		ALKOHOLHALT:	12 %
CONTENT:	750 ml	ARTIKELNR:	73380
DRUVA:	Chardonnay (100%)	PASSAR TILL:	Aperitif, Fisk

425 kr

Karaktär

Ljust gyllengult med grön nyans, doften är frisk med inslag av citrus, mint och vita blommor. Smaken är mjuk och rund och har en touch av såväl mandel som citrus och krita.

Vinifikation

Vinet har legat 30 månader på jästfällningen och har en dosage på 7 g/l.

Om producenten

Som så många andra mindre champagnehus är Goutorbe-Bouillot resultatet av att flera familjer gått samman, via giftermål eller bara för att bli effektivare och bättre via samarbete. Här börjar historien i mitten av 1700-talet och handlar om familjerna Goutorbe, Bouillot och Papeux och orten är Damery. Men för att göra en lång historia kort hoppar vi fram till dagens champagnehus som omfattar åtta hektar och drivs av Bastien Goutorbe och hans föräldrar Dominique och Dominique (!). Kulturen sköts enligt principerna för hållbart jordbruk och är certifierat av HVE (Haute Valeur Environnementale) och Viticulture Durable de l'exploitation.

* Privatpriser inkl moms