



Champagne Goutorbe-Bouillot Champ de Craie Extra Brut

Släpps den 8e maj 2026 i det tillfälliga sortimentet! Blanc de blanc av typen réserve perpétuelle: 100% chardonnay varav en tredjedel lagrats i solerasystem. Tar sitt namn från de kalkrika jordarna där den odlas hos Goutorbe-Bouillot.

TYP:		PRODUCENT:	Champagne Goutorbe-Bouillot
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Champagne
ÅRGÅNG:		ALKOHOLHALT:	%
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	9040801
DRUVA:	Chardonnay (100%)	PASSAR TILL:	
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	
SOCKERHALT:			

400 kr

Om producenten

Som så många andra mindre champagnehus är Champagne 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 Papeux och hans föräldrar Dominique och Dominique (!). Kulturen sköts enligt principerna för hållbart jordbruk och är certifierat av HVE 3 (Haute Valeur Environnementale) och Viticulture Durable de l'exploitation.

Fotnot: Ovan nämnde Bastien Papeux är inte bara en synnerligen trevlig person, med viss förkärlek för svensk SOS, utan också en oerhört skicklig vinmakare. Inte minst är han och familjen fena på viner som framställs enligt solera-metoden, eller réserve perpétuelle som den kallas i champagne, där flera årgångar blandas för att uppnå en jämn slutprodukt år efter år.

* Privatpriser inkl moms