



Champagne Goutorbe-Bouillot "Noir Coteaux" Brut

En gastronomisk champagne som gör sig väl till bords (och inombords).

TYP:	Mousserande vin	PRODUCENT:	Champagne Goutorbe-Bouillot
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Champagne
ÅRGÅNG:		ALKOHOLHALT:	12% %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	79464
DRUVA:	Pinot Noir (80%) Chardonnay (20%)	PASSAR TILL:	Aperitif, Fisk, Ljust kött, Ost
MÄRKNING:	Hållbart	ANTAL PER KOLLI:	
SOCKERHALT:	8 g/l g/l		

425 kr

Passar till

En gastronomisk champagne som gör sig väl till bords, alltså inte bara som aperitif, ljust kött, ostbricka, fisk...
producenten tipsar själv om filet mignon med en sås smaksatt med Chaorce-ost.

Vinifikation

En tredjedel av vinet är solera-lagrat och består av en blandning av årgångarna 2000 till 2015. Jäst och lagrat på ståltank, ingen malolaktisk jäsning, 36 månader på jästfällningen. 7000 buteljer.

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