



## Champagne Goutorbe-Bouillot “Rétrospective 00-14” Extra Brut

Blanc de Blancs från réserve perpétuelle-mästarna Goutorbe-Bouillot, här en blend av 100% reservvin från åren 2000-2014.

---

TYP:	Mousserande vin	PRODUCENT:	Champagne Goutorbe-Bouillot
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Champagne
ÅRGÅNG:		ALKOHOLHALT:	12,5 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	73553
DRUVA:	Chardonnay (100%)	PASSAR TILL:	Aperitif, Fisk, Kyckling, Ljust kött, Sallad, Skaldjur
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	
SOCKERHALT:	2 g/l g/l		

---

749 kr

### Passar till

Aperitif, fisk, skaldjur (ostron), carpaccio av lax eller tonfisk, ej för kryddstarka rätter av ljust kött, sallader...

### Vinifikation

Ren chardonnay från Damery, blend av 100% reservvin från åren 2000-2014, klassisk vinifiering, ingen malolaktisk jäsning, ingen filtrering. 976 flaskor buteljerades 24 mars 2016.

### 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