



Champagne Goutorbe-Bouillot "Rétrospective 80-14" Extra Brut

Ett tämligen unikt vin från réserve perpétuelle-mästarna Goutorbe-Bouillot, gjort på reservvin från åren 1980-2014 (100% reservvin). Hela tre generationer vinmakare har det krävts för att åstadkomma detta "Rétrospective 80-14".

TYP:	Mousserande vin	PRODUCENT:	Champagne Goutorbe-Bouillot
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Champagne
ÅRGÅNG:		ALKOHOLHALT:	%
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	75231
DRUVA:	Pinot Meunier (70%) Chardonnay (15%) Pinot Noir (15%)	PASSAR TILL:	Aperitif, Fisk, Kalv, Kyckling, Ljust kött, Ost, Skaldjur, Tapas
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	
SOCKERHALT:	2 g/l g/l		

749 kr

Passar till

Aperitif, fisk, skaldjur, kalvfilé, ost (Gruyère, Beaufort, Comté), kyckling.

Vinifikation

Ett vin till 100 procent gjort på reservvin från åren 1980-2014, med andra ord har det tagit flera generationer vinmakare, i det här fallet tre generationer, för att åstadkomma det här smått unika vinet på 70 procent pinot meunier, 15 procent chardonnay och 15 procent pinot noir från Damery. Vinifieringsprocessen är tämligen traditionell och sker utan malolaktisk jäsning och utan filtrering. Dosage räknas som Extra Brut (2 g/l). Buteljeringen skedde 24 mars 2016 och blott 974 flaskor gjordes.

-
-

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