



Waris Hubert Lilyale Grand Cru Blanc de Blancs

En elegant och ren reflektion av Grand Cru-områdena i Côte des Blancs.

TYP:	Mousserande vin	PRODUCENT:	Champagne Waris Hubert
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Champagne
ÅRGÅNG:		ALKOHOLHALT:	12 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	77118
DRUVA:	Chardonnay (100%)	PASSAR TILL:	Aperitif, Fisk, Skaldjur
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	6 flaskor
SOCKERHALT:			

499 kr

Karaktär

Fina och livligt pärlande bubblor. Aromerna är eleganta och uttrycksfulla med en blommig och vårlig ton som samsas med brioche och jäst. Smaken är fyllig och rik med fin mineralitet och inslag av citrusfrukter.

Passar till

Underbar till Meunière eller grillad scampi.

Vinifikation

Lilyale kommer från de tre Grands Cru-lägena i Côte des Blancs: Avize, Oger och Cramant. Dessa prestigefyllda terroirer har leriga kalkstensjordar. Medelåldern på vinstockarna är 30 år och vinet har legat på jästfällningen i 3 år innan degorgering. Vinet är zero dosage och därmed helt torrt.

Om producenten

Familjen Waris-Hubert hör sedan 1800-talet hemma i Grand Cru-byn Avize i Côtes de Blancs och de har odlat vin lika länge. Men det var först när Stephanie och Olivier Waris gifte sig 1997 och bestämde sig för att göra sin egen champagne som märket Waris-Hubert såg dagens ljus (2001). Vingårdarna plöjs med hjälp av hästar och odlingsfilosofin kan enligt dem själva liknas vid något "mellan hållbart jordbruk och biodynamik". Företaget äger inalles 28 Ha spridda över flera fina lägen som Oger, Cramant och Aÿ. Varje parcell vinifieras för sig, vilket förklarar varför Waris-Hubert källare är full av småtankar och fat- allt för att kunna separera de olika tegarna.

* Privatpriser inkl moms