



URSPRUNGLAND

Frankrike



Art. nr	Volym ml	Fl/krt
32CE653	1500	3



CHAMPAGNE ESTERLIN

EPERNAY - FRANCE



ESTERLIN BRUT ÉCLAT Magnum

CHAMPAGNE

Alkohol
12%vol

Med sin torra, elegant stil och höga prisvärdhet är Esterlin Brut Éclat vårt självklara val som "huschampagne".

— Yohan Adell von Corswant

DRUVSORTER

40 % Chardonnay, 20 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier

TILLVERKNING/ODLING

För att bibehålla det friska anslaget och komplexiteten i Brut Éclat undviker man den malolaktiska jäsningsen efter pressningen. Vinet får vila minst 36 månader på sin jästfällning innan degorgering och man håller sig till en dosage på 7 gram per liter. 52 % av cuvéen kommer från årgången 2013 och 48 % är äldre reserveviner. Druvorna kommer från utvalda lägen bland de 105 hektar vingårdar man förfogar över och vinstockarna växer på den för champagne karaktäristiska kalkstensjorden.

KARAKTÄR

En frisk champagne med härlig karaktär och mogen frukt med inslag av citrus och aning brödighet. Smaken har en bred frukt med inslag av mogna äpplen och en pigg syra som gör champagnen smakrik och välbalanserad.

PASSAR TILL

Aperitif med tilltugg samt som dryck till skaldjur och även tillagade rätter av fisk och ljust kött.

OM PRODUCENTEN

I februari 1943 gick tre familjer i Champagne ihop för att skapa ett gemensamt projekt för produktion tillsammans med 29 odlare med totalt 23 ha vingårdar. Sen dess har man fortsatt investera och utveckla Champagne Esterlin och idag har man 200 odlare i sitt kluster med 105 ha vingårdar av toppkvalitet från 52 byar.

1994 beslut Esterlin att flytta in till den prestigefulla adressen, 25 Avenue de Champagne i Epernay, för att bygga ett nytt huvudkontor och med det bli ett äkta Champagnehus.

Vinproduktionen och lagringskällaren ligger i Mancy nära Epernay. Där tillverkar man och lagrar 15 000 hl vin på en yta av 10 000 kvadratmeter. I de gamla vinkällarna med konstant temperatur på 12 grader lagras 3,5 miljoner flaskor i väntan på perfekt mognad.

Sedan år tillbaka är Champagne Esterlin involverade i påverkan av miljön och praktisera hållbar odling genom "Haute Valeur Environnementale" (HVE) certifiering. Märkningen "Viticulure Durable" betår av 125 mätbara krav inom allt från vinmagningsprocessen till skötseln i vingårdarna.



GASTRODEV

Sans Frontières

Med reservation för ändringar
gastrodev.se

