



URSPRUNGLAND

Frankrike



| Art.nr | Volym ml | Fl/krt |
|---------|----------|--------|
| 32CE645 | 750 | 6 |



CHAMPAGNE
ESTERLIN
EPERNAY - FRANCE



ESTERLIN BRUT NATURE 2009

Champagne

En ultratorr champagne som får det att läskas i munnen och som blir den perfekta drycken till ostron och salta skaldjur.

— Yohan Adell von Corswant

Årgång
2009Alkohol
12 % vol

DRUVSORTER

42 % Chardonnay, 20 % Pinot Noir, 38 % Pinot Meunier.

TILLVERKNING/ODLING

Efter alkoholjäsningen där man undviker den malolaktiska jäsningen får vinet vila i mer än 7 år på sin jästfällning innan degorgering. Som Brut Nature är ingen dosage tillsatt efter degorgeringen. Till denna vintage-champagne plockas druvorna från de för året bästa lägena som finns bland de 105 hektar vingårdar man förfogar över.

KARAKTÄR

Komplex och uttrycksfull doft med inslag av nötter och mandel och frisk frukt. Smaken har en härlig vintagekaraktär med mogen, nötig smak med inslag av stenfrukt och citrus. Brut Nature har ett långt och fräscht, torrt avslut.

PASSAR TILL

Som aperitif och till skaldjur, naturella eller tillagade. Utmärkt även till eleganta fiskrätter, sushi, Ceviche eller en lagrad Comtéost.

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 "Viticulture Durable" betår av 125 mätbara krav inom allt från vinmakningsprocessen till skötseln i vingårdarna.

GASTRODEV

Sans Frontières

Med reservation för ändringar
gastrodev.se

