

2017 Cuvée Abyss Brut Zero, Leclerc Briant, Champagne

Leclerc Briant

Leclerc Briant er en biodynamisk pioner i Champagne. Huset blev grundlagt i 1872 og har siden 1950'erne haft fokus på økologiske og senere biodynamiske metoder - længe før det blev moderne. Med base i Épernay arbejder de kompromisløst med vinificering i amforaer, træfade og betonæg, og søger altid terroirets reneste udtryk. Cuvée Abyss er deres mest eksperimenterende vin - skabt til og lagret på havets bund.

Champagne

Champagne dækker et bredt område i det nordøstlige Frankrig, men Abyss er sammensat af druer fra tre særligt kalkrige kommuner: Bisseuil, Avenay-Val-d'Or og Vrigny - alle Premier Cru-byer i hhv. Vallée de la Marne, Montagne de Reims og Petite Montagne. Her kombineres finesse, struktur og modenhed med Leclerc Briants karakteristiske dybde.

Vinen

Abyss er lavet på lige dele Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier, alle fra 2017. Efter andengæringen i flasken blev vinen sænket ned til 60 meters dybde i Bretagne-kystens kolde, salte havvand, hvor den lagrede i over et år i komplet mørke og konstant temperatur. Det giver en vin med en særlig tekstur, mineralitet og rolig energi. Brut Zéro betyder ingen dosage, og her er det terroiret - og havets dyb - der taler.

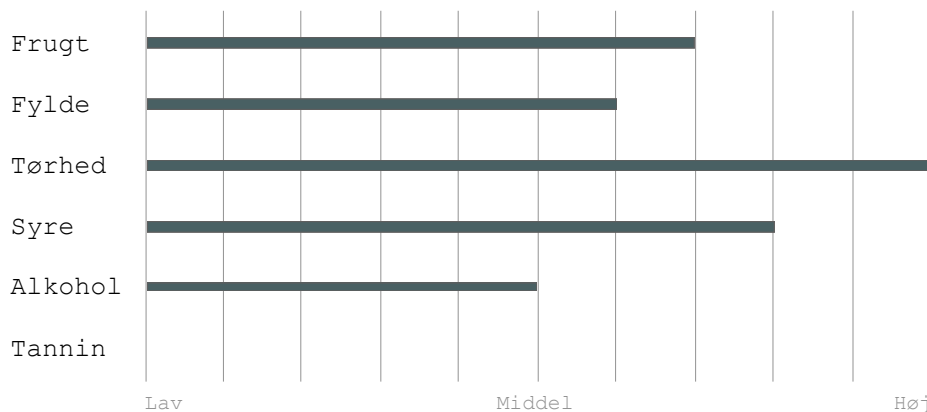
Primære aromaer: Kalket skaldyr, våde sten, ristet brød, saltet smør, citron, tørret tang, nødder, svampe og kridt.

Mad forslag: Prøv til jomfruhummer med brunet smør.

Servering: Serveres ved cirka 9° i Universalglas. Drikkes inden 2039.



Smagsprofil



Mousserende



2017



Champagne

Frankrig



Pinot Noir
Chardonnay
Meunier