

# NV Éléance Brut Nature, Vincent Couche, Champagne

## Vincent Couche

Vincent Couche holder til i Buxeuil i Côte des Bar, det sydligste hjørne af Champagne. Huset blev grundlagt i 1990'erne og drives i dag af Vincent Couche, der siden starten har arbejdet økologisk og siden 2008 fuldt biodynamisk. Filosofien er, at vinens kvalitet skabes i marken gennem levende jord og naturlig balance. Alle druer håndhøstes, og gæringen sker spontant med minimal intervention. Vinene fra Couche udmærker sig ved deres præcision, energi og tydelige terroirudtryk.

## Champagne

Champagne ligger i det nordøstlige Frankrig og har et køligt klima og kalkrig jordbund, som giver vine med høj syre og stor finesse. Vinene laves altid efter den traditionelle metode med andengæring på flaske, og de tre hoveddruer er Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier.

## Vinen

Éléance er husets signaturcuvée og er sammensat af Pinot Noir og Chardonnay fra biodynamisk dyrkede marker i Buxeuil og Montgueux. Vinen gæres spontant, delvist på træ, og lagres på bærmen i flere år, før den degorgeres med ingen dosage (Brut Nature). Resultatet er en Champagne med både dybde og friskhed – en vin, der kombinerer struktur fra Pinot Noir med den kalkede præcision fra Chardonnay.

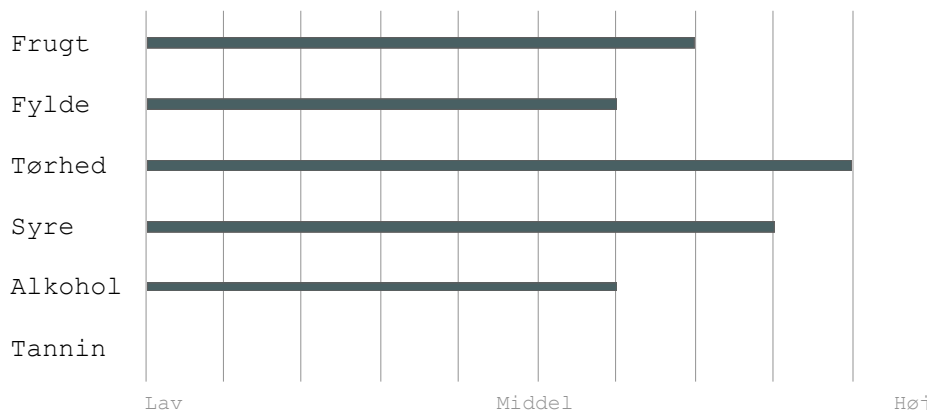
**Primære aromaer:** Citrus, grønne æbler, hvid fersken, ristede mandler, brioche, honning, kalk, let røg og saltet mineralitet.

**Mad forslag:** Prøv til kammuslinger med citron og smør.

**Servering:** Serveres ved cirka 9° i Universalglas. Drikkes inden 2032.



## Smagsprofil



Mousserende



NV



Champagne

Frankrig



73% Pinot Noir  
27% Chardonnay