

NV Tradition Brut, Charpentier, Champagne

Charpentier

Charpentier er et familiedomæne grundlagt i 1855 af Prosper Charpentier. I dag ledes det af 8. generation med Jean-Marc Charpentier i spidsen. Charpentier har dyrket sine 24 hektar biodynamisk siden 2009 og forventer at blive økologisk certificeret i 2021. En smagning hos en ven i 2009 overbeviste Jean-Marc om, at biodynamisk vindyrkning var det eneste rigtige. Både smagen på vinen og hele tankegangen overbeviste ham: *"Min jord er blevet levende, og vinene byder på mineralitet, spændstighed, dybde og friskhed"* fortæller Jean-Marc. Da husets Cuvée er lavet med en portion reservevin fra ældre årgange, vil der gå nogle år, før certificeringen trykkes på flasken.

Champagne

Charpentier ligger i Charly-Sur-Marne, og druerne kommer fra 24 ha, som Jean-Marc har opdelt i 72 forskellige unikke parceller for at gøre vinene endnu mere præcise i deres udtryk.

Vinen

Druerne høstes i hånden når de er perfekt modne. Vinen får lang alkoholisk gæring ved meget lav temperatur i temperaturkontrollerede ståltanke. Den undergår malolaktisk gæring for at stabilisere og for at reducere mængden af sulfitter, der skal tilføjes.

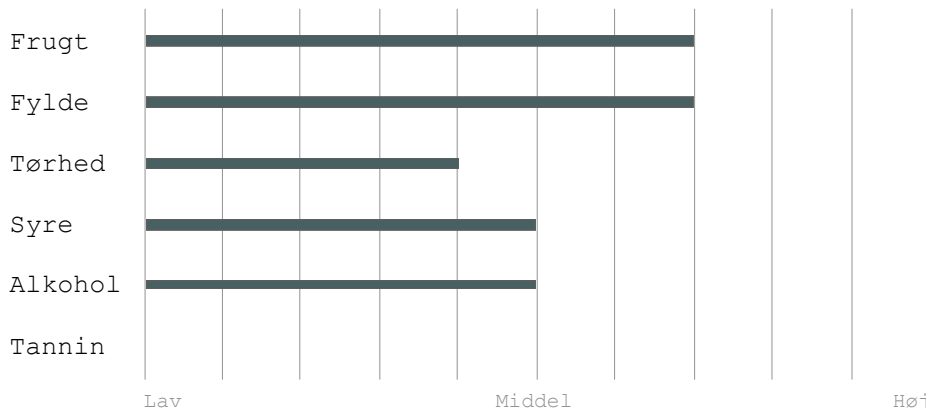
Primære aromaer: Brioche, gule pærer, fersken, surdej og toast.

Mad forslag: Anbefales til lettere retter, fisk og skaldyr.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Bordeauxglas. Drikkes inden 2029.



Smagsprofil



Mousserende



NV



Champagne

Frankrig



80% Meunier
15% Chardonnay
5% Pinot Noir