

NV Éléance Brut Nature

Vincent Couche, Champagne

Vincent Couche

Vincent Couche har base 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.

Champagne

Champagne ligger nordøst for Paris og har et køligt klima, hvor modningen sker langsomt og syren bevares. Kalk og kridt præger store dele af undergrunden, mens eksponering og lokale jordlag varierer mellem delområderne. Grundvinenes friskhed og områdets traditionelle flaskegæring danner rammen om mousserende vine med spændstighed og fin struktur.

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.

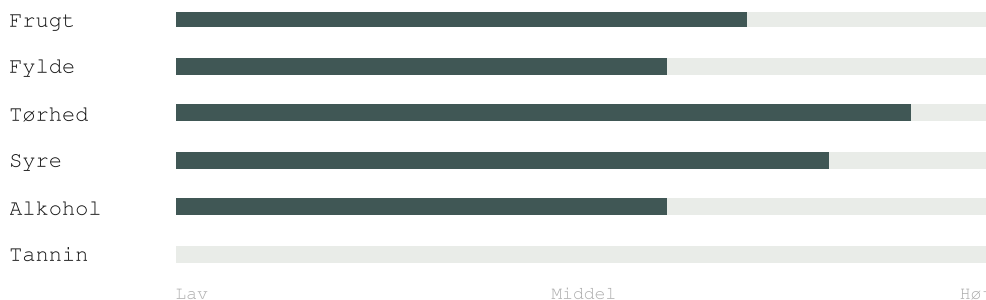
Primære aromaer: Citrus, grønne æbler, hvid fersken, ristede mandler, brioche, honning, kalk og let røg.

Madforslag: Prøv til kammuslinger med citron og smør.

Servering: Serveres ved cirka 9° i Bordeauxglas.
Drikkes bedst inden 2032.



Smagsprofil



NV



Mousserende



Pinot Noir,
Chardonnay



Champagne
Frankrig