

2016 Blanc de Noirs "Meunier" Premier Cru Brut

Vincent d'Astrée

Vincent d'Astrée

Vincent d'Astrée er et kooperativt champagnehus med base i Pierry ved Épernay. Kooperativet blev grundlagt i 1956 og arbejder med marker på Coteaux Sud d'Épernay, heriblandt Premier Cru-terroiret Pierry. Meunier fylder mest i beplantningen, fulgt af Chardonnay og Pinot Noir. I de to århundreder gamle kældre laves både assemblager og enkelttrécuvées med fokus på friskhed, præcision og markernes særpræg.

Champagne

Champagne ligger i det nordøstlige Frankrig, omkring 150 kilometer fra Paris, og vinmarkerne er fordelt på fem departementer. Det kølige klima møder en kalkrig undergrund, som både dræner og holder på vand, mens skråningerne hjælper druerne med at modne uden at miste deres naturlige syre. Pinot Noir, Chardonnay og Meunier dominerer. Druerne høstes i hånden, presses skånsomt og bliver først til stille basisvine. Boblerne skabes ved en anden gæring i flasken, efterfulgt af mindst 15 måneders kældermodning; årgangs-Champagne kræver mindst tre år. Forskelle i druer, delområder, reservevine, lagring og dosage kan give både stramme, præcise vine og mere vinøse, modne udtryk.

Vinen

En tør og præcis mousserende vin med tydelig struktur og ro i udtrykket. Den er fremstillet som Blanc de Noirs på Meunier fra høsten 2016, med lang flaskelagring og lav dosage som bærende greb i stilen. Fylden er mærkbar uden at blive tung, syren holder vinen rank, og moussen virker afdæmpet frem for påtrængende. Det giver en seriøs, moden og balanceret vin, hvor dybde og friskhed trækker i samme retning.

Primære aromaer:

Gule æbler, modne pærer, citronskal, brioche, gær, ristede hasselnødder, kalk og let honning.

Madforslag:

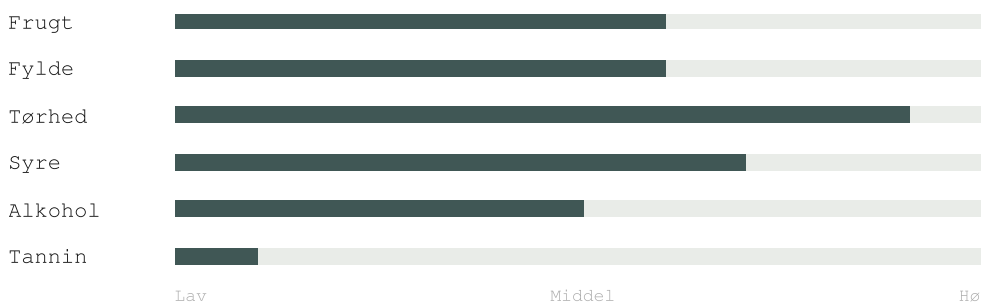
Prøv til stegt kylling med svampe og smør og urter.

Servering:

Serveres ved cirka 8° i Bordeauxglas.
Drikkes bedst mellem 2026-2032.



Smagsprofil



2016



Mousserende



Meunier



Champagne
Frankrig