

NV 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

Vincent d'Astrées Premier Cru Brut blander 60 procent Meunier med 40 procent Chardonnay. Håndhøst, temperaturstyret stålgæring og mindst tre år i de historiske kældre giver en tør Champagne med samlet mousse og god dybde. Dosagen på 7 gram pr. liter afrunder Meuniers fylde, mens Chardonnay holder vinen frisk. Den fungerer både som aperitif og til skaldyr, fisk og lyse retter, hvor boblernes modenhed kan mærkes.

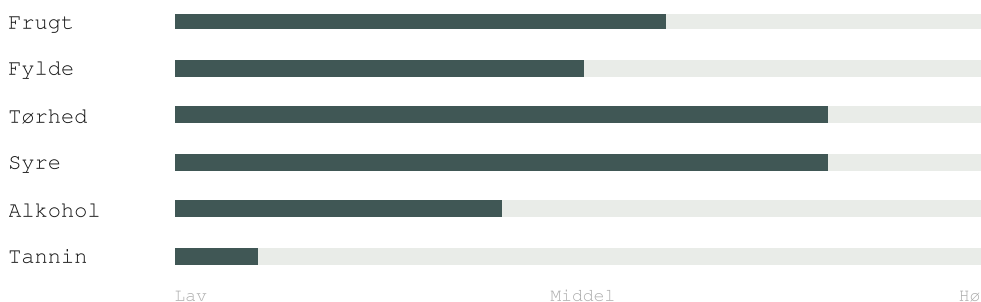
Primære aromaer: Gule frugter, hvide blomster, brioche, mandelmasse og citrus.

Madforslag: Prøv til aperitif og skaldyr og lette fiskeretter.

Servering: Serveres ved cirka 9° i Bordeauxglas.
Drikkes bedst inden 2029.



Smagsprofil



NV



Mousserende



Meunier,
Chardonnay



Champagne
Frankrig