

CHAMPAGNE CUVÉE THE IMPROVER THE PER GESSLE SELECTION

Årgång NV

Art. nr 71867

Pris 699 kr

Storlek 750 ml

Producent The Per Gessle Selection

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay

Alkoholhalt 12%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Vinet har en mycket komplex doft och smak med inslag av vita blommor, mandel, citrus, mandarin och valnötter. Lång, djup och komplex eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördas manuellt med noggrann sortering redan i vingården, och pressas försiktigt vid ankomsten till vineriet. Varje vingård, varje block vinifieras separat och jäses under noggrann temperaturkontroll, först alkoholjäsning och därefter hel eller delvis malolaktisk jäsning. Vinet får sedan ligga på sedimenten (sur lie) i minst 6 månader, med en eventuell lätt omdragning vid behov. Sammanställning av cuvéen görs med urval av basviner från alla våra Grand Cru-vingårdar och enligt solerametoden, dvs champagnen består av mer än 15 olika årgångar för att få ett speciellt djup och stil.

Lagring Efter en ovanligt lång mognadstid i flaska, blir varje cuvée degorgerad tre månader före leveransen. Vid degorgeringen fylls varje butelj upp med ett druvmust som lagrats på små ekfat (80 L) tidigare använda för cognac, och får den dosage (sockerhalt) som enligt familjen Peters passar cuvéen.

Passar till Servera som apéritif eller till finstämda rätter av fisk och skaldjur.

Information The Improver är en cuvée framtagen tillsammans med Champagnehuset Pierre Peters från Le Mesnil-sur-Oger i Côte des Blancs.



Om producenten

UTVALDA VINER AV PER GESSLE

Många artister och tv-personligheter har idag sitt namn på vinflaskor. Men det är skillnad på kändisvin och kändisvin. När Per Gessle presenterar The Per Gessle Selection, sker det både mot bakgrund av hans stora intresse för bra viner och en djupgående kunskap kring konsten att skapa dem. I samarbete med några av vinvärldens mästare har han kreerat en serie av personliga favoriter.

Juvelen i kronan är tveklöst den lyxiga Blanc de blancs som han gör i samarbete med Champagnehuset Pierre Péters ägare, Rodolphe Péters. The Improver är baserad på Chardonnaydruvor från Grand Cru-vingårdar i bland annat Le Mesnil-sur-Oger, framställd enligt solerametoden med vin från inte mindre än femton olika årgångar i en unik blend. Med Champagnehuset Charles Ellner i Epernay har Per Gessle skapat ytterligare två Champagner bestående av Chardonnay och Pinot Noir, dels cuvéen The Pleaser, dels en rosévariant med namnet The Convincer.