

DIEBOLT-VALLOIS FLEUR DE PASSION

Årgång 2010

Art. nr DA0401

Pris 1.100 kr

Storlek 750 ml

Producent Diebolt-Vallois

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Privatimport

Karaktär Ljust gul färg, Komplex, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, persika, mineral, nougat och apelsin.

Tillverkning Druvorna plockas för hand. Vinet är framställt enligt traditionell metod följt av jäsning på ekfat innan buteljering. Vinet har inte genomgått malolaktisk jäsning, filtrering eller klarning - allt för att vinet ska få ge sitt bästa naturliga uttryck. Fleur de Passion har lagrats 10 år på butelj.

Passar till Serveras som aperitif, eller till rätter av fisk och skaldjur.

Information Fleur de Passion är juvelen i kronan av Diebolt-Vallois fantastiska viner och produceras enbart de år skörden bedöms som bäst. Dosage: 3-5 g/l.



Om producenten

Jacques Diebolt och Nadia Vallois kommer båda från familjer med lång odlartradition i Champagne. Jacques familj har varit verksam sedan slutet av 1800-talet i Grand Cru-byn Cramant, Nadias familj har odlat vin sedan 1400-talet i Premier Cru-byn Cuis. Sedan 1978 driver de en av de förnämsta Champagnefirmorna i Côte de Blancs, Diebolt-Vallois, tillsammans med sina barn Arnaud och Isabelle. 1992 utsågs de till årets producent i Champagne av anrika vinguiden Gault-Milleau vilket var upprinnelsen till den stjärnstatus de har idag med samstämmiga vinkritiker som menar att deras Chardonnaybaserade viner håller absolut världsklass.

Familjen förfogar över 11 hektar vingårdar i hjärtat av Côte de Blancs, de flesta i Cramant och Cuis där de kalkrika jordarna ger perfekta förutsättningar för högsta kvalitet. Av de sex viner familjen har i sin portfölj är fyra helt baserade på Chardonnay, endast rosévinet och cuvéen Tradition har inslag av Pinot Noir och Pinot Meunier. Firmans Blanc de Blancs består av Chardonnay från Cuis, Chouilly, Epernay och yngre stockar i Cramant. Årgångsvinet har samma drusammansättning och görs bara goda år.