

## DIEBOLT-VALLOIS PRESTIGE EXTRA BRUT

**Årgång** NV

**Art. nr** 7723

**Pris** 929 kr

**Storlek** 1500 ml

**Producent** Diebolt-Vallois

**Ursprung** Champagne, Frankrike

**Varukategori** Champagne

**Druvor** Chardonnay 100%

**Alkoholhalt** 12,5%

**Restsocker** 4 g/l

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Frisk och elegant blanc de blancs med inslag av citron, äpplen, grapefrukt, brioche, vita blommor och en förförisk krämighet.

**Tillverkning** Pneumatisk press, jäsning på termokontrollerade ståltankar. En del av Prestige Brut jäser på 90 hl stora, franska ekfat. Efter vinifiering och lagring får vinet vila tre år på jästfällning i flaska innan degorgering. Vinet består av två årgångar och 15% av blenden utgörs av perpetual reserve. Reserven till vinet är nu av årgångar från 2009 till 2015.

**Lagring** Vinet har lagrats i 36 månader på jästfällning i flaska.

**Passar till** Festliga tillfällen, fisk och skaldjur dessutom alldeles utmärkt till löjromspizzan.

**Information** 100% Chardonnay från Grand Cru lägena Cramant, Chouilly och Le Mesnil sur Oger.

### 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-byen Cramant, Nadias familj har odlat vin sedan 1400-talet i Premier Cru-byen 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.

