

DIEBOLT-VALLOIS PRESTIGE EXTRA BRUT

Årgång NV

Art. nr 7723

Pris 419 kr

Storlek 750 ml

Producent Diebolt-Vallois

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 4 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

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. Dessutom väldigt god till en bit väl lagrad Parmesan!

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-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 druvammansättning och görs bara goda år.

