

DIEBOLT-VALLOIS TRADITION EXTRA BRUT

Årgång NV

Art. nr 83020

Pris 349 kr

Storlek 750 ml

Producent Diebolt-Vallois

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 50%, Pinot Noir 40%,
Pinot Meunier 10%

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 5 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Elegant champagne i klassisk stil med inslag av bröd, gröna äpplen, citrus, mineral med små toner av torkad aprikos och päron. Torr, mycket frisk, elegant, balanserat fruktig smak med brödiga toner, citrus, smör, grapefrukt, gröna äpplen, mineral och jäst.

Tillverkning Jäsning sker i ståltankar vid låg temperatur. Efter malolaktisk jäsning blandas basvinerna för att buteljeras och genomgå en andra jäsning i flaska. Vinet är en blandning av två årgångar. Detta vin buteljerades 2017 och vilade därefter 36 månader på jästfällning i flaska innan degorgering.

Lagring Vinet har lagrats i 36 månader på sin jästfällning.

Passar till Jättefin som apéritif, och till fisk & skaldjur.

Information Denna champagne är den enda som Diebolt-Vallois gör på traditionellt vis med de tre druvsorterna signifikativa för ursprunget. Chardonnay druvorna kommer från Cuis, Chouilly. Pinot Noire och Pinot Meunier är från Vallée de l'Ardre. Kuriosa är att: Diebolt-Vallois Tradition var den champagne som Prins Carl-Philip och Prinsessan Sofia valde att servera på sitt bröllop 2015. Dosage 5 gram /liter.



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 druvammansättning och görs bara goda år.