

DIEBOLT-VALLOIS VIEILLISSEMENT PROLONGÉ

Årgång 2011

Art. nr 1032964

Pris 899 kr

Storlek 750 ml

Producent Diebolt-Vallois

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Privatimport

Karaktär Utvecklad, nyanserad, påtagligt frisk smak med inslag av vinteräpplen, brioche, macadamianötter, ananas, vit choklad, örter och grapefrukt.

Tillverkning Druvorna plockas för hand. Vinet är framställt enligt traditionell metod med vinifiering på 228 liters och 600 liters ekfat följt av tio år på jästfällning i flaska innan degorgering i Maj 2022. Vinet har inte genomgått malolaktisk jäsning, filtrering eller klarning - allt för att vinet ska få ge sitt bästa naturliga uttryck.

Information Dosage 3 gram /liter (Extra Brut).

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 druvsammansättning och görs bara goda år.

