



**BILD
SAKNAS**

Femmes de Champagne

Grand Cru

Årgång Se prislista

Art.nummer 9040391

Pris exklusive moms Se prislista

Storlek 750 ml

Varukategori Champagne

Smaktyp Friskt & fruktigt

Producent Duval Leroy

Land Frankrike

Region Champagne

Druvsammansättning Chardonnay, Pinot noir

Alkoholhalt 12,5%

Smakbeskrivning

Tät, riklig krämig mousse. Komplex, mycket nyanserad doft med mognadstoner av mörk choklad, hasselnötter och smörad toast med fräscha inslag av citron och mandarin. Mycket frisk, fyllig smak där doftnyanserna och mognadstonerna reflekteras men är underordnade munfyllande generös fruktighet. Mogen nu men kan sparas ytterligare några år.

Serveringstips

Alla slags naturella skaldjur, aperitif och tillagade ostron.

Övrigt

”Som vanligt i Champagne” står en stark kvinna vid rodret på Duval-Leroy. Carol Duval-Leroy har själv tillsammans med sin vinmakare Sandrine Logette-Jardin valt de särskilda odlingslotter som gett druvorna till Femme. Vinet representerar allt de vill stå för. Fruktdriven champagne med perfekt balans mellan raffinerad finesse och kraft. Vinet är huvudsakligen gjort av Chardonnay med en liten del Pinot noir. Druvorna har hämtats från Grand Cru-byarna Chouilly, Avize, Oger, Chetillon och Mesnil-sur-Oger och de vinifierades var odlingslott för sig i stora ekfat. Vegan.

Producenten

”Som vanligt i Champagne” står en stark kvinna vid rodret på Duval-Leroy. Carol Duval-Leroy har själv styrt huset sedan 1991 och ser till att vinerna är vad firman vill stå för. Fruktdriven champagne med perfekt balans mellan raffinerad finesse och kraft. Ett vin sofistikerat och komplext nog för den analytiske konnässören, samtidigt fruktigt och lättillgängligt att även passa som partybubbel. Duval-Leroy’s viner är inga superstrama kraftpaket, deras stil är mer ett finstämt samspel mellan nyanser- snarare Mozart än Wagner eller First Aid Kit mer än Metallica om man föredrar det. Vinerna är huvudsakligen gjorda av Chardonnay med en liten del Pinot noir, druvorna har hämtats från Premier- och Grand Cru byarna Grand Vallée de la Marne, Montagne de Reims och Côtes de Blanc. Huset grundades ursprungligen 1859 när två familjer slog sig samman. För närvarande förfogar man över omkring tvåhundra hektar mark och är baserad i Vertus i hjärtat av ”La Côte de Blancs”. Firman är en av få kvarvarande helt familjeägda och kvalar in bland de femton bästa champagnehusen.