

Champagne Maurice Vesselle Grand Cru Extra Brut

Musserende vin / Frankrike / Champagne

Produsent: [Champagne Maurice Vesselle](#)

Årgang: 2013

Land: Frankrike

Distrikt: Champagne

Område: Montagne de Reims

Drue: 80% pinot noir, 20% chardonnay

Veil. pris horeca: 519.91 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 649.9,-

EDP nr. : 9070807

SAP nr. : 9070807

Vinmonopol nr. : 13429401



Innhold:

Syre:10.3

Sukker:5.2

Alkohol:12 %

Om produsenten

En stor familie av vinprodusenter, Vesselles, i Champagne! Fem generasjoner har slått rot i Bouzy-terroiret. I 1955 satte Maurice sitt fornavn på Champagne-etiketten. Sønnene hans, Didier og Thierry, dyrker familiearven med lidenskap og overbevisning. I 2013 ble eiendommen sertifisert Haute Valeur Environnementale (høy miljøverdi)

Fem familier med vinprodusenter bærer navnet Vesselle ved Bouzy, men ingen av dem løsner jorden like dypt som Didier og Thierry. De to brødrene nøler ikke med å definere seg selv som «de som pløyer»! Med en vingård som ligger utelukkende i Grand Cru, ved Bouzy og Tours-sur-Marne, gjør de et poeng av å bevare terroiret. «Vi har aldri sluttet å jorde vinstokkene om vinteren og jorde ned om våren, og pløye dypt for å tvinge vintreet til å sette ned dype og varige røtter. Å vedlikeholde vingården på denne tradisjonelle måten er økologisk forsvarlig; det forurenser mindre enn ugressmidler og bidrar til å balansere variasjoner i fuktighet. I går ble vi kalt gammeldagse, i dag er vi avantgarde», forklarer Didier.

Når det kommer til vinifisering er de drevet av det samme ønsket om å gjøre ting på riktig måte og dermed unngå malolaktisk gjæring for å bevare friskheten og finessen til de kraftige Bouzy-vinene. «Vi ser etter mineralitet, vi vinifiserer hver sort og hver tomt separat i termoregulerte rustfrie ståltanker. Vår eiendom har oppnådd High Value Environmental-sertifiseringen i 2013, etter tre år brukt på revisjon av dyrkingsmetoder og sporbarheten til våre viner.

Vinifikasjon

Fermentering på ståltank. Ikke malo. modnet 8 år på annengangs gjæring på flaske. Dosering 5 g/l.

Smaksbeskrivelse

Middels dyp strågul. Litt utviklet og krydret aroma av modne gule epler, bakverk, litt urt, sjø, mineraler og blomster. Sammensatt, utviklet, mineralsk og kremet, preg av modne epler, lime, litt sopp, kjeks og brioche.

Passer til

Lyst kjøtt, Skalldyr, Fisk