

Thomas Perseval Champagne Grand Cuvee 1er Cru 2013

Musserende vin / Frankrike / Champagne

Produsent: Champagne Perseval	Veil. pris horeca: 695.88 eks. mva.
Årgang: 2013	Pris Vinmonopolet: 869.9,-
Land: Frankrike	EDP nr. : 9092889
Distrikt: Champagne	SAP nr. : 9092889
Område: Montagne de Reims	Vinmonopol nr. : 19063001

Innhold:
Alkohol: 12,5 %

Om produsenten

Originalt ble vingården etablert som et kooperativ av besteforeldrene til Thomas Perseval og det var hans foreldre som begynte å lage egen vin på 80-tallet. Thomas tok over vingården rett etter å ha fullført en utdanning innen vinproduksjon og som mange unge vinmakere hadde han et ønske om å endre vingården til noe bedre. Thomas startet med vinmarkene. I 2009 begynte Thomas å sertifisere alle vinmarkene om til økologisk drift og i 2012 var alle vinmarkene ferdig sertifisert.

Thomas Perseval eier rundt 2,5 hektar vinmark som er fordelt på 5 parseller rundt byen Chamery. Chamery ligger i den nordlige delen Montagne de Reims hvor jordsmonnet domineres av sand, leire og «calcaire limoneux». De eldste parsellene ble dyrket av besteforeldrene til Thomas på 70-tallet.

I kjelleren praktiserer Thomas en lett oksidativ-vinstil. Vinene lagres lenge i gamle fat på bunnfall (8-14 måneder avhengig av cuvee) og tilsettes lave mengder dosage for å beholde syrestruktur. Thomas produserer lite vin og arbeider i dag med rundt 30 fat. Noen av fatene inneholder vin fra Thomas sine beste parseller og brukes til enkelt vinmarks vin som blir lansert etter mange års lagring.

AOC: Champagne, Montagne de Reims.

Varieties: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

Viticulture: DEMETER Certified Organic.

Terroir: Clay, Sand, Limestone.

Size: 2.5 hectares.

Production: 12-15,000 bottles per year.

