

# Thomas Perseval Champagne Art Terre 2021

Musserende vin / Frankrike / Champagne

Produsent: [Champagne Perseval](#) Veil. pris horeca: 599.91 eks. mva.  
Årgang: 2021 Pris Vinmonopolet: 749.9,-  
Land: Frankrike EDP nr. : 9092890  
Distrikt: Champagne SAP nr. : 9092890  
Område: Montagne de Reims Vinmonopol nr. : 19062801

Innhold:  
Alkohol: 12,5 %



ØKOLOGISK

## 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.