

Pascal Doquet Champs Libres Premier Cru

Musserende vin / Frankrike / Champagne

Produsent: [Champagne Doquet](#)

Land: Frankrike

Distrikt: Champagne

Område: Côte des Blancs

Veil. pris horeca: 455.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 569.9,-

EDP nr. : 9093798

SAP nr. : 9093798

Vinmonopol nr. : 19230401

Innhold:

Alkohol:12,5 %

Om produsenten

Vinmaker siden 1982 på familiens eiendom, Pascal Doquet drev huset skapt av foreldrene fra 1995 til 2003, med en total tilbakevending til å bearbeide jorden uten ugressmidler siden 2001.

Han ble uavhengig i 2004 og lanserte sine egne viner sammen med kona Laura. I 2017 begynte Noé å jobbe sammen med foreldrene og nå representerer han fjerde generasjon av familien som champagne produsent.

Eiendomen ligger i Vertus, og deres eiendom på 8,5 ha er etablert for 60 % sør i Côte des Blancs og 40 % i de kalkaktige terroirene til Coteaux Vitryats.

De forskjellige terroirene blir vinifisert separat, og tilbyr ikke mindre enn tre ikke-vintage Blanc de Blancs cuvées, og en «ren Côte des Blancs» Rosé som inneholder Pinots Noirs fra Vertus og Bergères-lès-Vertus. «Cœur de Terroirs»

årgangschampagnene illustrerer på vakkert vis egenskapene til hver enkelt landsby: Vertus og Le Mont Aimé for Premiers Crus, Le Mesnil-sur-Oger for Grand Cru. De mest naturlige metodene som mulig brukes i vinframstillingsprosessen.

Kun naturlig gjær er brukt, inkludert siden 2016 til «prise de mousse» (andre gjæring.) Omtrent 50 % av vinene er fermentert og lagret på fat.

