Champagne - Hurtigst muligt!

De tre hoveddruesorter

Chardonnay - Finesse, rygrad og florale aromaer
Pinot noir - Fylde, tekstur og røde bær-aromaer
Pinot meunier - Rundhed, tyngde og duftintensitet

Processen

- og noget af forklaringen på, hvorfor champagne ikke er billigt

1. Høst og direkte presning
2. Første gæring i tank eller fad - den stille basisvin
3. Sammenblanding af vin fra årgange, druesorter og parceller. Tilsætning af sukker og gær.
4. Anden gæring - sukker og gær skaber boblerne. Flasken er lukket med ølkapsel.
5. Lagring på bundfald afrunder teksturen og tilfører vigtige aromaer. Mindst 12 mdr.
6. Flaskerne drejes og tiltes langsomt med bunden i vejret. Bundfaldet samles ved kapslen.
7. Degorgering – Flaskehalsen fryses til -27°C. Det frosne bundfald skydes ud med kapslen.
8. Dosering med en blanding af sukker og vin, der justerer sødmegraden.
9. Proppen sættes i og holdes på plads med ståltråd og kapsel.

STILARTER

PRISNIVEAU OG FARVER

Basisvinen blandes af flere årgange og kaldes

Non vintage

- Ensartet smagsprofil der viser husets brand -

UDELUKKENDE CHARDONNAY

BLANC DE BLANCS

RAFFINEMENT OG ELEGANCE

Druer fra et vellykket år bruges til

Vintage

- Kan med fordel gemmes i kælderen -

BASERET PÅ DE BLÅ DRUER
PINOT NOIR OG PINOT MEUNIER

BLANC DE NOIRS

FYLDE OG KRAFT

Topvinen med kun de bedste druer kaldes

Cuvée

Prestige

- Udvikler sig særdeles flot i kælderen -

ENTEN
FRISKPRESSET DRUESAFT I
KONTAKT MED BLÅ DRUESKALLER

ROSÉ

ELLER,
SOM DEN ENESTE ROSÉ I FRANKRIG,
BLANDING AF HVID OG RØD VIN

Sukker i g/l	NAVN PÅ DOSERING	Tør til sød
0-3 g/l	BRUT NATURE / BRUT ZERO	Knasende tør
3-6 g/l	EXTRA BRUT	Knastør
6-12 g/l	BRUT	Meget tør til tør
12-17 g/l	EXTRA SEC	Tør til fyldigt tør
17-32 g/l	SEC	Halvtør/Off dry
32-50 g/l	DEMI SEC	Halvsød og fyldig
+50 g/l	DOUX	Sød

Wineandbarrels.com