CONSULAT-PALACE CHAMPAGNE BRUT, CUVÉE PRESTIGE

FRANKRIG, CHAMPAGNE



Frisk og elegant

Champagne Consulat-Palace, Brut, Cuvée Pristige har en klar lys farve. Duften er ren med god kølig grøn frugt og lidt hvide blomster. I smagen er der en pæn mousse og god friskhed, ikke så tung og kraftig, men super elegant.

Dette vil være en oplagt ledsager til skaldyr og lette fiskeretter. Som aperitif bliver det ikke mere elegant. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Druerne høstes i september måned og bringes hurtigt til vineriet, efter den skånsomme presning gæres vinen under en kontrolleret temperatur på 16°C. Når gæringen er forbi, hviler 2/3 af vinen på tanke til det følgende forår, mens den resterende 1/3 gemmes 1 år.

Den stille vin tilføres 1/3 af vinen fra det foregående år og tilsættes en nøje udregnet mængde rørsukker og rendyrkede gærceller, inden den tappes på flaske og lukkes med en kapsel.

Flaskerne anbringes i kølige kældre for at opnå en langsom gæringsproces, som udvikler en stabil kulsyre i Champagnen. Når lagringstiden efter 15 måneder er forbi, anbringes flaskerne i stativer, hvor de drejes og langsomt rejses op, så depotet (bundfaldet) fra gæringen samles ved kapslen. Depotet fryses til en isprop, der skydes ud, når kapslen tages af. Den endelige prop isættes og vinen er klar til salg.

Om Producenten

Consulat-Palace er en specialitet fra den lille dal; Marne langs med floden Charly sur Marne. Her langs floden er det optimale voksested for Champagnes berømte drue; Pinot Meunier. Floden her giver den refleksion af solens stråler der giver optimal modenhed til druen. I den sidste ende er det det der gør denne Champagne helt speciel, duften af kandiseret frugt er typisk for denne drue.

Testvinder
FinansBureauet

Guldmedalje
Berlin 2017

95 point
A. Grøndahl

FinansBureauet

VinAvisen

Alt om vin

Ekstra Bladet

Winelab.dk