



Champagne Blanc de Blancs, Réserve Grand Cru

Producent: Champagne M. Hostomme
Område: Champagne
Land: Frankrig
Alkohol: 12,0
Drue: Chardonnay

Hostommes Blanc de Blancs, Réserve er en dyb, fokuseret og lagringsværdig Champagne, som er lagret minimum 48 måneder på gærresterne og (kun) degorgeret med 4 gr sukker.

I forhold til Hostommes almindelige Blanc de Blancs får man her en helt anderledes koncentration og et større lagringspotentiale.

Blanc de Blancs er ensbetydende med en Champagne lavet på 100% Chardonnay. Nærmere betegnet kommer druerne til denne Grand Cru [Blanc de Blancs](#) primært fra de berømte, "hvide", kalkede bakker i Côte de Blancs. Et terroir, som frembringer rene og finesserige Champagner med kølig frugt og mineralitet.

Her mere end 100 år efter domænets fødsel tæller Hostomme i dag ca. 22 ha, hvoraf en stor andel er fremragende terroirs med Grand Cru-status. Nærmere bestemt i Chouilly sydøst for Epernay. Her har Laurent Hostomme siden 1993 været ansvarlig for driften af domænet, der siden 2016 desuden har kunnet bryste sig af en HVE-certificering (High Environmental Value). Certificeringen var et helt naturligt tiltag, da man hos Hostomme altid har praktiseret af frembringe Champagne så bæredygtigt som overhovedet muligt.

Vinbeskrivelse:

Hostommes Blanc de Blancs, Réserve er en stor, dyb og skarpt-fokuseret Grand Cru, der med sin fine mineralitet og ranke fremtoning virkelig viser, hvad der gør GOD Champagne så



unikt.

Den brillante, strågule farve efterfølges af en fokuseret og elegant næse med citrus, lime, sten og kridt. I smagen går den fokuserede stil igen, hvor den brillierer med dens koncentrerede, dybe stil kombineret med en rank og kompleks fremtoning med en lang sprød og tør finale.

Druesammensætning:

Chardonnay

Gastromand:

Bedst til prisen

Gastromand:



Beskrivelse af producenten

I mere end 100 år har familien Hostomme lavet Champagne primært fra de berømte, "hvide", kalkede bakker i Côte de Blancs i Champagne. Côte de Blancs er Chardonnay-land, hvilket også primært gør sig gældende for Hostomme, hvor flertallet af vinene er Blanc de Blancs (100% Chardonnay). Derudover supplerer man med en andel Pinot Noir og Pinot Meunier fra Vallée de Marne.

Generelt er der tale om sprøde, syrefriske vine med udtalt mineralitet, som gør vinene ekstremt fokuserede.

"...pure and linear Champagnes of remarkable finesse and freshness."

- Stephan Reinhardt, The Wine Advocate

I dag tæller domænet ca. 22 ha, hvoraf en stor andel er fremragende terroirs med Grand Cru-status. Nærmere bestemt i Chouilly sydøst for Epernay. Her har Laurent Hostomme siden 1993 været ansvarlig for driften af domænet, der siden 2016 desuden har kunnet bryste sig af en HVE-certificering (High Environmental Value). Certificeringen var et helt naturligt tiltag, da man hos Hostomme altid har praktiseret af frembringe Champagne så bæredygtigt som overhovedet muligt.