



Champagne Tradition, Magnum

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

Champagne Tradition er Hostommes storsællert, som bare leverer imponerende Champagne til prisen.

Druematerialet tæller 40% Chardonnay fra Côte de Blancs suppleret med 40% Pinot Meunier og 20% Pinot Noir fra Vallée de Marne.

I mere end 100 år har familien Hostomme lavet Champagne primært fra de berømte, "hvide", kalkede bakker i Côte de Blancs i Champagne. I dag tæller domænet ca. 22 ha, hvor af 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.

Vinificeringen består af en kølig gæring under temperaturkontrollerede forhold på stål. Herefter gennemgår vinen 24 måneders lagring på flasken, hvorefter den degorgeres med 9 gram/l sukker, før den slutteligt hviler 3 måneder yderligere inden frigivelsen

Vinbeskrivelse:

Det er ikke hver dag, man oplever "basis-Champagne" af en sådan kvalitet, som det er tilfældet med denne.

Vinens strågule farve efterfølges af rene, klare aromaer af citrus, æbler, abrikos, smør-kiks og kridt.



I smagen smyger den sig elegant og slankt over tungen, hvor den cremede mousse, sprællende syre og afbalancerede finale skaber en særdeles charmerende Champagne, som bare giver fuld valuta for skillingen.

Druesammensætning:

40% Chardonnay
40% Pinot Meunier
20% Pinot Noir

Din Vin Guide:

GODT KØB

Din Vin Guide:



Flaskehalsen:

94 point

Politiken:

91 point

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.