



Champagne Copinet Nos pas dans la craie

Producent:	Champagne Marie Copinet
Område:	Champagne
Land:	Frankrig
Alkohol:	12,5
Drue:	Chardonnay

La Craie Chardonnay er Copinets svar på en luksus-Blanc de Blancs Champagne. En skarp, fokuseret og mineralsk Champagne frembragt udelukkende fra årgang 2020 - og fra gamle vinstokke plantet på marken La Grand Montagne ved Montgenost i Côtes de Sézanne. Én drue, én årgang, et terroir!

Marie Copinet Champagne er en prestigefyldt producent af champagne beliggende i Côte de Sézanne-regionen i Champagne. Huset drives af Marie-Laure og Alexandre Copinet, som begge kommer fra familier med dybe rødder i vinfremstilling. Både Maries og Alexandres eventyr i Champagne blev startet af deres bedsteforældre tilbage i 60'erne. Nu - to generationer senere - er kræfterne samlet under ét domæne.

Deres filosofi er at skabe Champagner, der reflekterer deres terroir og de unikke karakteristika ved deres vinmarker ud fra bæredygtige principper. Også derfor er det helt naturligt, at domænet i dag er ved at blive økologisk certificeret.

Denne er gæret på en kombination af stål og store egetræsfade og hvilet 10 måneder på gærresterne. Efterfølgende gennemgår vinen 24 måneders flaskelagring i kælderen, før degorgeringen foretages uden tilsat sukker (Brut Nature).

Slutteligt lagres vinen igen 8 måneder på flaske inden frigivelsen.

Vinbeskrivelse:

La Craie Chardonnay er et brag af nørde-Champagne, der bare giver alt det, som stor Blanc de Blancs-Champagne skal.



Elegante og stenede aromaer osrer frisk fra glasset med citrus, kalk, talkum og grønne æbler, hvorefter smagen med ren, pivfrisk frugt, cremet mousse og udtalt syrergrad rammer paletten knastørt - og med uhyre præcision.

Druesammensætning:

Chardonnay

Beskrivelse af producenten

Marie Copinet Champagne er en prestigefyldt producent af Champagne beliggende i Côte de Sézanne-regionen i Champagne. Huset drives af Marie-Laure og Alexandre Copinet, som begge kommer fra familier med dybe rødder i vinfremstilling. Både Maries og Alexandres eventyr i Champagne blev startet af deres bedsteforældre tilbage i 60'erne. Nu - to generationer senere - er kræfterne samlet under ét domæne.

Deres filosofi er at skabe Champagner, der reflekterer deres terroir og de unikke karakteristika ved deres vinmarker ud fra bæredygtige principper. Også derfor er det helt naturligt, at domænet i dag er ved at blive økologisk certificeret.

Små 9 ha ejer ægteparret i dag, hvilket er fordelt i de tre områder Vallée d la Marne, Côte de Sézanne og Cote des Bars.

Her produceres der ud fra domænets ret beskedne størrelse en bred vifte af cuvées. Både nogle prisvenlige af slagsen, hvor man får virkelig god kvalitets-Champagne til prisen. Dette tæller fx vinhusets Extra Quality Brut, der på trods af status som en slags "basis-Champagne" lagres hele 36 måneder på gærresterne.

Derudover produceres der i Nos pas dans-serien nogle helt særlige Brut Nature-cuvées, der virkelig taler terroirets sprog.