



Champagne Copinet Extra Quality Brut

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

Copinets Extra Quality Brut er en sprød, tør og elegant Champagne med kun 4 g restsukker, som er produceret fra lige dele Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier.

Vinen kommer fra ca. 40 år gamle vinstokke, hvor Chardonnay står plantet på kalkstensholdige jorde, Pinot Noir fra ler og kalksten, mens Pinot Meunier kommer fra ler og siltholdige af slagsen.

Markerne dyrkes efter økologiske principper og selvfølgelig uden brug af hverken herbicider og pesticider.

Al høst og den efterfølgende selektering er foretaget ved håndkraft, hvorefter vinen gærer på stål.

Vinen lagrer herefter 10 måneder på gærresterne og efterfølgende hele 36 måneder på flaske før degoreringen. Slutteligt lagres den min. 8 måneder inden frigivelsen.

Vinbeskrivelse:

Vinen står med en strågul farve og viser elegante, charmerende aromaer af citrus, hindbær, gule æbler, brødkrummer og mandler.

Smagen følger på elegant vis flot op, hvor kølig ren og sprød frugt forenes med et mundvandsdrivende syre-attack og en middellang, mineralsk finale.

Klassisk Champagne, som bare giver god valuta for skillingen.

Bemærk: Lidt misvisende er vinen navngivet Brut, selvom den kun har 4 g restsukker. Den er tør og forekommer nærmere



som en 'Extra Brut'.

Druesammensætning:

Chardonnay

Pinot Noir

Pinot Meunier

Robert Parker's Wine Advocate: **90 point**

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.