

Champagnehuset A. D. Coutelas 📍

Autencitet, kvalitet og tradition er champagnehusets 3 værdier.. Det er tre ord, der for os betyder rigtig meget. De dyrker deres champagner med omtanke og bæredygtighed for øje. I år får de af den franske stat en certificering, der er et bevis på netop denne omtanke. Certificeringen hedder en HVE certificering og betyder Haute Valeur Environnementale. Det er den højeste af 3 niveauer indenfor feltet. De producerer kun lige omkring 80.000 unikke flasker champagne om året. Siden 1809 og i 8 generationer er der blevet lavet champagne i Coutelas' navn - i dag er det Damien og Angélique Coutelas (de to på billedet), der driver champagnehuset. Det er beliggende i den lille by Dizy

Huset har modtaget en hel del anerkendelse for deres champagner. Den hvide champagne i månedens kasse vandt sølv i "Decanter World Awards" så sent som i år.



Månedens champagner

Champagne Cuvée Brut Origin

Druesammensætning: 60% Chardonnay, 30% Meunier, 10% Pinot Noirs - Druer 2014

Duft/smag: I næsen fornemmes gule æbler, citrus, appelsin og blomster. Ganske nuanceret smag, mineralsk og indeholder masser af frisk syre. God længde på smagen

Passer godt til: sushi, svinekød, laks, tun, skaldyr, ost eller som "bare fordi" champagne på terrassen eller på stranden

Sukkerindhold: 8 gram pr. liter

Champagne Cuvée Elixir Rosé

Druesammensætning: 100% Meunier

Duft/smag: Fersk brød, et hint af mandler, rød frugt. Champagnen har god balance mellem tørhed og syre. Cremet og rund i udtrykket

Passer godt til: Fed fisk, lam, tørret skinke, lyst kød og ost

Sukkerindhold: 6 gram pr. liter



www.champagneforalle.dk | Tlf.: +45 3060 6155 | Email: kontakt@champagneforalle.dk



📧 POSTKORT FRA CHAMPAGNE 📧

Den her champagnekasse kan noget specielt. Vi har nemlig haft 8 skønne medlemmer med i processen, hvor champagnerne blev udvalgt. Det gjorde vi for at skabe gennemsigtighed omkring det arbejde, vi lægger i hver kasse. Det er nemlig alt andet end tilfældigt, hvad I modtager fra os. Det var enormt lærerigt for os, at opleve hvordan I smager og vurderer champagnerne - det er så absolut noget, vi har tænkt os at gentage.

Kassens tema er "Postkort fra Champagne". Vi synes, etiketten på Champagnen minder om et frimærke - og champagnen er dermed en lille ferie-hilsen til DIG fra det smukke drueklædte område i Frankrig.

Nu er det tid til sommerferie for de fleste af os. Tid til fordybelse, forkælelse og forførelse. Det synes vi, champagnerne i den her Champagnekasse repræsenterer på fineste vis.

Hvis du endnu ikke er medlem af "Champagnekassen Forum" på Facebook, så er det en lukket gruppe, hvor vi poster specielle events, konkurrencer KUN for medlemmer og deler spændende info til og med hinanden. Vi synes, det er et besøg værd!

TAK fordi du er med os på det her eventyr! Uden dig var det her ikke muligt!

GOD SOMMER ☀️

Michael og Dinna



HOW TO MAKE ROSÉ CHAMPAGNE?

Rosé champagne bliver mere og mere populært. That's a fact!

Den er ofte mere frugtig i udtrykket, og der fornemmes tydeligt røde frugter såsom jordbær og hindbær.

Der er 2 forskellige måder at lave rosé champagne på.

Rosé a'assemblage:

Ved denne metode blandes der lidt rødvin til basevinen eller cuvéen (cuvée betyder vin fra første presning af druerne, altså den fineste og reneste saft) inden den hældes på flaske, og 2. gæringsproces begynder. Denne metode er den mest anvendte.

Rosé de saignée eller Rosé de macération:

Her får skindet fra de røde druer lov at ligge sammen med druesaften fra nogle få timer og op til 6 dage. Dermed udvindes den flotte røde farve fra skallerne, og der kommer masser af smag til vinen også.

Er der mere champagne?

Helt eksklusivt har du mulighed for at købe ekstra af månedens champagner! Vi har *ganske* få flasker til salg, som vil blive solgt efter først til mølle-princippet! Prisen er eksklusivt for Champagnekassens abonnenter: 250,- pr. flaske

Send en mail til kontakt@champagnekassen.dk, hvis du er interesseret. Det er nemlig ikke champagner, vi har i vores faste sortiment! Det er helt eksklusivt for DIG!



#champagnekassen