

Champagnehuset Gisèle Devavry

Familien Devavry har dyrket og produceret nogle virkelig spændende champagner i 4 generationer. Deres dedikation til og stolthed over det, de laver, kendetegner hele familien. Igennem årene har de skabt et ry, der ikke er til at tage fejl af - det går på, at deres champagner er noget helt exceptionelt - og det ry vil de gøre ALT for at viderebringe gennem generationerne, der følger efter. De holder til i byen Champillon, der ligger kun 10 minutter nord for Épernay. Champagnehuset producerer udelukkende 80.000 flasker om året. Det er en af vores fantastiske Facebook-følgere, der har anbefalet os at besøge huset efter selv at have været forbi. Det er vi MEGET taknemmelige for!



Månedens champagner

Champagne Blanc de Blancs, Brut, Premier Cru, 3 års lagring i kælderen, vandt en prestigefuld guldmedalje i 2014 fra det anerkendte Gilbert & Gaillard

Druesammensætning: 100% Chardonnay

Duft/smag: En eksplosion af dufte - ananas, honning og nybagt brød. Små og lette bobler - noter af passionsfrugt og karamel.

Passer godt til: Svinekød, fiskeretter samt lette forretter, skaldyr, mild ost

Sukkerindhold: 8 gram pr. liter

Champagne Blanc de Noirs, Brut Grand Cru, 5 års lagring i kælderen, anbefalet af World Award Decanter

Druesammensætning: 100% Pinot Noir

Duft/smag: Dybe og udtryksfulde dufte af honning, kvæde og fersken

Passer godt til: kylling, kalkun, fisk og andet lyst kød

Sukkerindhold: 6,5 gram pr. liter



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



★ WOW EFFEKTEN ★

Har du nogensinde oplevet, at en helt speciel person kom ind i et rum og så stod alt stille - viserne på uret hoppede 5 sekunder over og menneskene i rummet holdt vejret? Sådant en oplevelse havde jeg med Madam Davavry. Hun er en karismatisk og sprudlende kvinde på 70 år - jeg troede simpelthen ikke mine egne øjne. Hun er gu-de-smuk!

Oveni kommer så, at al den karismatiske energi fremtræder i samtlige champagner - fra inderst til yderst. Vi har før spurgt jer følgere på Facebook, om flaskens udseende betyder noget. Det gør det for de fleste. For os begge er der ingen tvivl om, at champagne er en helhedsoplevelse for alle sanser - og DEN får man så absolut med de her champagner.

For det er SELVFØLGELIG ikke nok, at flaskerne er smukke, at kvinden er smuk og at historien er smuk - champagnerne skal også kunne noget fantastisk- og DET kan de her champagner.

Lad dig forføre, når du åbner flaskerne - både visuelt og smagsmæssigt ❤️

Michael og Dinna



"Méthode Champenoise"

På dansk siger vi "den traditionelle metode" - det er en speciel metode, der er blevet brugt i Champagne i mere end 300 år. Kort fortalt går det med at lave champagne ud på, at man blander helt almindelig vin fra forskellige kar og skaber præcis den smag og det blend, man er ude efter. Når smagen er i hus, tilsættes der en smule gær og sukker, og flasken forsegles. Der sker nu en 2. gæring nede i flasken, hvor gæren omdanner sukker til alkohol, og der dannes kulsyre. Gæren dør efter nogle uger og lægger sig som bundfald i flasken. Derfor vender champagnebønderne nu løbende flaskerne langsomt, for at få bundfaldet til at samles i toppen af flasken. Når bundfaldet er samlet, fryses toppen af flasken ganske hurtigt og den frosne prop af gærrester fjernes. Til sidst tilsættes en smule ekstra sukker (dosage), og der sættes en prop med ståltråd omkring. Lagringstid og sukkerindhold er forskellig fra champagne til champagne og gør hver produktion helt unik.

Er der flere flasker?

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