

Champagnehuset Gimonnet Gonet

Anne og Philippe Gonet kommer begge fra vel-renommerede champagnefamilier, men i stedet for at fortsætte i gamle hjulspor valgte de i 1986 at skabe noget absolut ekstraordinært sammen. I byen Le Mesnil-sur-Oger driver de nu champagnehuset Gimonnet-Gonet sammen med sønnen Charles. Jeg har besøgt dem flere gange, og de kan *virkelig* noget helt specielt. De producerer kun 65.000 flasker årligt og familiens motto er:

“IT’S SO MUCH MORE THAN A JOB TO MAKE CHAMPAGNE - IT’S A PASSION”

Månedens champagner

Brut Tradition er husets mest frugtige champagne. Den er lavet på en ikke ubetydelig stor mængde blå druer – faktisk hele 50% Pinot Noir og 50% Chardonnay. Den er meget elegant og let. Passer perfekt som velkomstdrink eller som “bare fordi”-champagne!

Duft: Frugtig duft med noter af ristet brød og moden blomme

Smag: Frisk og tør smag med noter af citrus, gule æbler og citrusskal

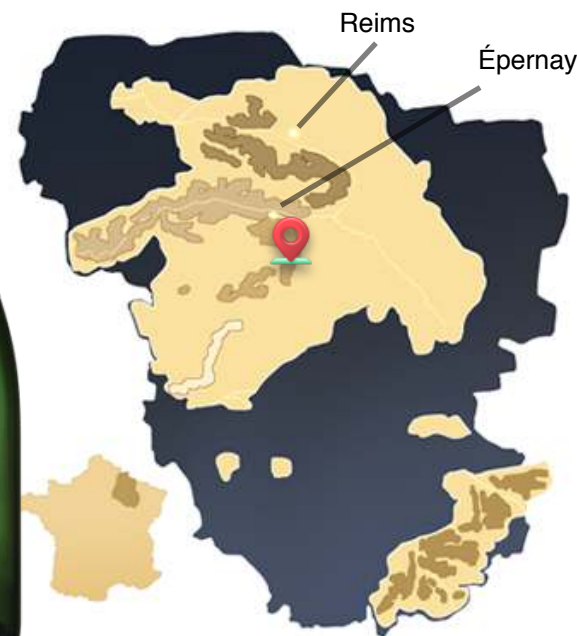
Sukkerindhold: 8 gram pr. liter - hvilket gør den til en brut

Blanc de blancs Cuvée Or, Grand Cru er, som navnet antyder, lavet på aller første presning af druerne - den aller fineste saft. Det er en 100% Chardonnay champagne. Passer rigtig godt til fisk eller fjerkræ.

Duft: Toast og vanille med noter af både rose og abrikos

Smag: Frisk og rund i smagen, cremet med hint af honning og smør i eftersmagen

Sukkerindhold: 6 gram pr. liter - også en brut champagne



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



TAK fordi du er med på rejsen!

Nu er den her – din første Champagnekasse – men også vores aller første Champagnekasse.

Vi har gjort os umage med at skabe et univers af champagne – en hverdagsluksus som skal være nem og let tilgængelig for DIG. Det skal være ukompliceret og spændende – og ikke mindst være i en kvalitet, som matcher det, vi står for og elsker af hjertet.

Vi har lagt hemmelige planer for de næste mange måneder, men vi vil gerne allerede nu løfte lidt af sløret for, hvad næste måneds Champagnekasse indeholder.

December-kassen er højtidernes kasse. Det betyder ganske enkelt, at vi har fundet 2 fantastiske champagner, der hver især kan noget specielt. Den ene matcher julens dejlige fede mad, og den anden er et festfyrværkeri af en nytårschampagne. Vi afslører ikke mere – men vi vil gerne love, at den får på alle tangenter!

BUBBLES MATTER!

Michael og Dinna



Sådan åbner du din champagne

Fjern som det første folien. Lad være med at bruge tænderne! Nu skal du holde lidt på proppen, for nogle flasker har så meget tryk på grund af kulsyren, at proppen kan poppe helt af sig selv. Det vil vi gerne undgå.

Så løsner du ståltråden rundt om flasken – drej 6 omgange – så er ståltråden løsnet. Lad den løsnede ståltråd sidde.

Hold flasken i en 45 graders vinkel og hold fast på proppen med den ene hånd og bunden af flasken med den anden. Så drejer du flasken. Du vil opdage, at det er meget nemmere at dreje flasken fremfor proppen.

Stille og roligt kan du dreje proppen af – men du skal huske at holde igen. Den glider med din forsigtige modstand ud og der lyder så et "ffffsssszzzzzz" – det smukkeste SUK i verden!

Det lille ekstra!

Helt eksklusivt har du mulighed for at købe månedens champagner - hvis du altså er hurtig!

Vi har *ganske* få flasker til salg, som vil blive solgt efter først til mølle-princippet!

Send en mail til kontakt@champagnekassen.dk hvis du vil sikre dig en ekstra flaske. Det er nemlig ikke champagner vi har i vores faste sortiment!



#champagnekassen