

Champagne Hervé Dubois



I hjertet af Côte des Blancs ligger det her fuldstændig fantastiske lille champagnehus, som er drevet af Hervé og hans smukke datter Nina Dubois. Hervé er oldesøn til Paul Dubois, der stiftede champagnehuset tilbage i 1920. Han brugte heste til at fragte druer på, og da foderet til hestene var dyrt, købte han endnu mere land i Champagne, hvor han dyrkede korn til dem. Idag er det Dubois' champagnemarker. Alle deres vine stammer fra Grand Cru marker, og alle deres champagner bærer betegnelsen Grand Cru. Grand Cru betyder, at champagnerne stammer fra de 17 bedste landsbyer i Champagne. Huset producerer kun 45.000 flasker om året - det er altså et ganske lille champagnehus. For at forklare lidt nærmere om størrelsen, så har de kun 2 ansatte, der begge har arbejdet for dem siden 1990'erne.

Deres fineste formål er at dyrke champagne i respekt for naturen!

Månedens champagner

Champagne Reserve, Blanc de Blancs, brut

Druesammensætning: 100% Chardonnay

Duft/smag: mandel, æble, pære og masser af citrus. Der fornemmes brioche og noter af vanille - masser af mineralitet og syre og en enorm lang eftersmag

Passer godt til: "bare fordi"-champagne på stranden, en sprød salat med balsamico eddike og grønne asparges, med hummer eller anden hvid fisk

Sukkerindhold: 7 gram pr. liter

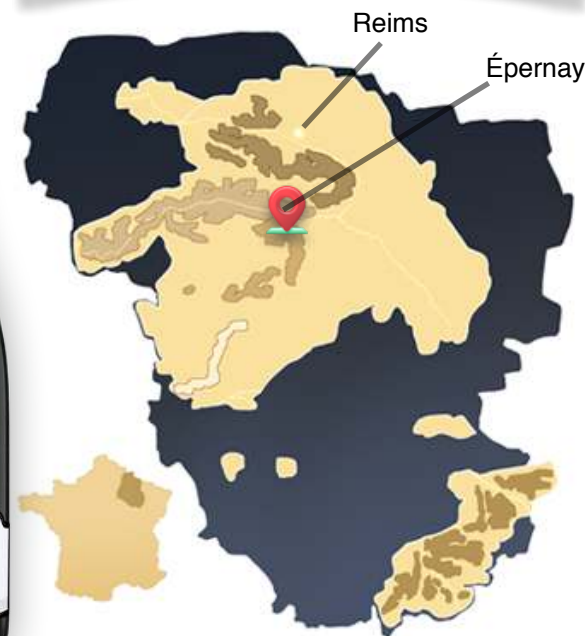
Champagne Millésime 2012 (årgang 2012 ligger kvalitetsmæssigt lige efter stjerneårgangen 2008 - den kan drikkes nu eller gemmes mange år frem)

Druesammensætning: 100% Chardonnay

Duft/smag: Masser af citrus og citrusskal og nymodne æbler. Cremet i udtrykket og syren er særdeles afbalanceret. Den er harmonisk og delikat.

Passer godt til: Svinekød, fed fisk, autentisk italiensk pizza med parmaskinke

Sukkerindhold: 5 gram pr. liter



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



☀ THE BEACH BOX ☀

Lange smukke solskindage og sene aftner med dem man holder af. Masser af familie-tid, nærvær og minder - den slags minder man indprenter i hukommelsen og som gerne skal få os igennem de lange kolde efterårsmåneder. Champagne er med til at skabe de minder - champagne skaber en stemning og sætter 2 streger under det faktum, at nu skal livet og kærligheden fejres - om der er en anledning eller ej. Så lader vi blot selve champagnen VÆRE anledningen.

Sommerens aktiviteter er i fuld gang - skemaet er fuldt booket og der er arrangementer fra Nordjylland til Bornholm. Når vi kaster os ud i noget, så gør vi det helhjertet, og vi ville lyve, hvis ikke vi sagde, det her er store projekter. 75 meter gardinstof blev i sidste weekend omdannet til de skillevægge, der skal afgrænse en smuk skov og en vild champagnebar på Ringsted Festival. Er du da vimmer, hvor vi glæder os.

Champagnekassen er vores lille hjertebarn nummer 4 - det er her RIGTIG meget af vores fokus ligger, og her vi glæder os som små børn til juleaften - lige til næste kasse skal afsted.

Vi HÅBER, I tager godt imod de her 2 smukke flasker - det er eventyr i flydende form ❤️

Sommerhilsner

Michael og Dinna



Hvordan kender jeg en vintage?

Efterhånden som du smager på mere og mere champagne, vil du få kendskab til de forskelligheder, der kendetegner forskellige typer champagne.

Hvis du har en helt ung non vintage (ikke årgangs) champagne, og holder den op mod en ældre vintage champagne, vil smagsforskellene være tydelige. Der er meget mere moden frugt i de ældre champagner. Tørret abrikos - og rosin-smag vil nogle fristes til at sige. I månedens kasse er en årgang 2012. Den er altså ikke ret gammel, men du kan alligevel fornemme modenheden.

Jo ældre champagnen er, jo mere moden vil den smage, og ofte vil boblerne være mere blide i de helt gamle flasker. Champagnens mysterier er historie-fortælling på højt niveau.

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