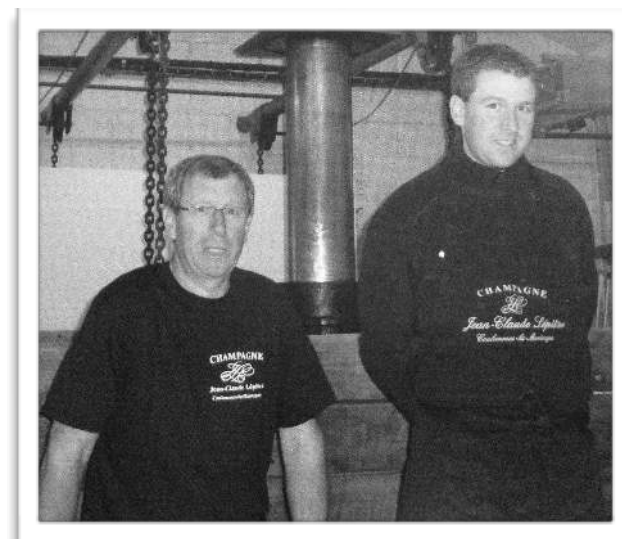


Champagnehuset Jean-Claude Lepitre 📍

Champagnehuset Jean-Claude Lepitre ligger i byen Coulommies-la-Montagne i byen Marne - se kortet. Det her champagnehus har vi forelsket os fuldstændig i. De producerer deres champagne efter principperne om bæredygtig vinavl - og årligt laver de et sted mellem 20 og 25.000 flasker fantastisk Premier Cru champagne i det lille champagnehus.

De presser druerne med en helt traditionel presse fra 1925, der er købt af Jean-Claudes onkel i 1960. Det er altid den samme presse, der er i aktivitet, når høsten er igang. Champagnerne ligger efterfølgende på ståltanke og her får de deres særpræg og vidunderlige smag. Vi har udvalgt en rosé og en Vintage champagne fra 2013 til jer.



Månedens champagner

Brut Rosé, Premier Cru er en blanding af druer fra 2013 og 2014. Den består af 60% Pinot Meunier, 15% Pinot Noir, 15% Chardonnay hvoraf 10% er rødvin fra deres Pinot Noir druer.

Smag: Du fornemmer sødme og røde bær. Champagneren er fyldig og intens på sin egen unikke måde. Passer særdeles godt til mad med karakter og fedme.

Passer godt til: Flæsketeg, andesteg, mørbradgryde

Sukkerindhold: 10 gram pr. liter - dermed er det en brut

Brut Prestige, Millésime 2013 er som navnet antyder en Vintage Champagne. Vintage (årgangschampagne) vil sige, at alle druerne er høstet i samme år. Druesammensætningen er her 70% Chardonnay, 15% Pinot Noir og 15% Pinot Meunier.

Smag: Den her vintage champagne kombinerer intensitet og finesse på aller fineste vis. Den er moden og rund i smagen, og du oplever noter af brioche.

Passer godt til: Velkomstdrink, skaldyr, hummer bisque, fisk

Sukkerindhold: 10 gram pr. liter - også en brut champagne



...NU' DET JUL IGEN

Julen handler for de fleste om nærvær – om at være sammen, samle familie og venner og skabe smukke minder. DET er champagne fantastisk til – når en champagneprop popper, så skabes der en stemning - og så husker vi det.

Julemad er fantastisk. Men julemad er også tung og fed mad, det kommer vi ikke udenom. Med månedens rosé champagne ønsker vi, at flere får øjnene op for, at en champagne sagtens kan bære de tungere retter. Det kræver bare, at champagnen har noget krop og fylde - og samtidig skal den være boblende og frisk, så den på fineste vis kombinerer fedme og friskhed, så det hele går op i en højere enhed. Det synes vi, den her dejlige rosé champagne gør, og vi GLÆDER os til at høre jeres reaktioner på den!

Champagnerne i den her kasse er nøje udvalgt og sendt til dig med ønskerne om, at du må få en fantastisk jul og et boblende og lykkebringende nytår ♥

BUBBLES MATTER!

Michael og Dinna



Til nytårstalen eller kl. 00:00?

Drik din ABSOLUT BEDSTE champagne til Nytårstalen. Kort og godt!

Måske er der endda champagne tilbage, så I kan drikke champagne til forretten også. Det ville jo være fantastisk! Det er ærgerligt at gemme en fantastisk Vintage champagne til klokken slår midnat.

På det tidspunkt har du (som oftest) fået en del anden alkohol indenbords, du er mæt (forhåbentlig), og så er nydelsen bare en anden!

Vi siger ikke, at du IKKE skal poppe en champagne kl. 00:00, men tag en lidt mindre speciel og dyr flaske på det tidspunkt. Kransekagen er sød - og hvis du drikker en tør brut champagne, så vil champagnen virke sur! Derfor skal du helst vælge en champagne med lidt højere sukkerindhold, hvis du skal drikke champagne med kransekagen. Vælg gerne en med 15-20 gram sukker pr. liter.

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