

Champagnehuset Jean Milan

Det lille familiedrevne champagnehus er beliggende i Oger - en Grand Cru landsby udelukkende tilplantet med Chardonnay druer. De producerer små 100.000 flasker om året, og champagnehuset drives i dag af Jean-Charles Milan - der er 5. generation. Den første champagne med Milan-navnet så dagens lys i 1884, tidligere blev druerne dyrket og solgt til de større champagnehuse.

Et besøg hos familien Milan byder på en spændende tur down memory lane, for midt i produktionsbygningen er et lille museum med gammelt produktionsudstyr. Absolut et besøg værd. Henry Milan - 2. generation var udover at være champagnebonde også en dygtig kunstner. Han malede et billede af sin unge hustru, et billede der i dag pryder væggen i champagnehusets reception. Selv samme billede har fået en fornem plads på etiketten af en af månedens champagner.



Månedens champagner

Champagne Brut Grand Cru d'Oger, Blanc de Blancs

Druesammensætning: 100% Chardonnay, druer fra 2013 og 2014

Duft/smag: Noter af både eksotisk frugt og citrus

Passer godt til: alle typer forretter og lyst fjerkræ. Passer også perfekt til sorbet-is

Sukkerindhold: 8 gram pr. liter

Champagne Cuvée Tendresse, Sec, Blanc de Blancs

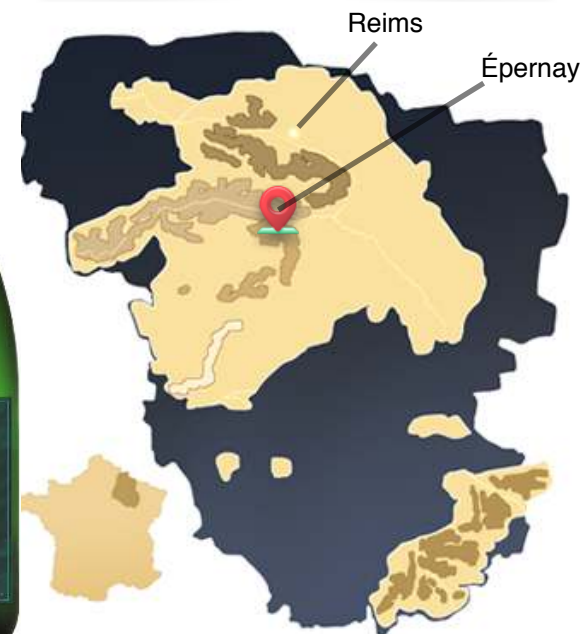
Druesammensætning: 100% Chardonnay

Duft/smag: sprød mineralskhed med et twist af let sødme fra umoden honningmelon.

Finesse og elegance kendetegner den

Passer godt til: desserter med syrlige bær - eller som "bare fordi" champagne på terrassen sammen med gode venner

Sukkerindhold: 20 gram pr. liter (sec)



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



☀ Oh! Sweet Summer ☀

Champagnekassen går jo i virkeligheden i al sin enkelthed ud på at vise dig, hvad champagne kan. At introducere dig til alle afskygninger - alle druerne, områderne og også champagne med en smule mere sukker end hovedparten. Det er det, du skal introduceres til med denne kasse. Det er ikke en Demi Sec champagne - altså hvad vi vil kalde en meget sød champagne, men den er alligevel i klassen sødere end den almindelige brut.

Vi var i Champagne her i midten af maj. Vi talte med flere champagnebønder, og spurgte dem om, hvad der er VIGTIGST viden i forhold til opbevaring af champagne! En ting er aller vigtigst. LYS er det værste for champagne. Du skal opbevare den så mørkt som overhovedet muligt. Helst køligt - men vigtigst af alt UDEN lys.

Er du helt ny udi champagne, er det desuden vigtigt at vide, at den optimale temperatur er 9-11 grader. Altså aldrig køleskabskold. Lad den stå 20 minutter, fra du tager den ud af køleskabet - et voila! Lad den stå i en spand med 1/2 is og 1/2 vand - her holder den sig aller bedst. Der er ingen undskyldning - pop that bottle!

NYD de varme sommeraftner ❤️

Michael og Dinna



Antonio Galloni er en anerkendt amerikansk vin- og champagne anmelder. Han skriver sådan her om "Tendresse":

The NV Sec Cuvee Tendresse is one of the very best wines in this style. It flows with layers of effortless fruit and expressive inner perfume. All of the elements are nicely balanced in this supple, approachable style. Dosage was 20 grams per liter and is used brilliantly here to bring out some of the racier, tropical notes in the Chardonnay, while avoiding too much sweetness or heaviness.

Richard Juhlin anmelder huset i bogen "4000 Champagnes":
The village surely hides a whole chest of treasures among its growers and is therefore well worth investigating first hand. Henry Milan is one of few clever, visionary growers in Oger.

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