

Champagnehuset J. MARQUETTE

Danske Glennie var kun 16 år, da hun mødte Jacques. Hun plukkede druer i Frankrig, da de mødtes lidt tilfældigt, og der var ingen tvivl - de MÅTTE BARE se hinanden igen. Med bankende hjerte og spænding i kroppen rejste hun tilbage, og i dag - 39 år senere - er de lykkeligt gift og driver et fuldstændig fantastisk og fortryllende champagnehus sammen med deres sønner i byen Reuil i Vallée de la Marne. Læs mere om deres møde og den fantastiske smukke historie på bloggen på vores hjemmeside. Jacques familie har dyrket champagne i 4 generationer - og huset har sin helt egen stil. Deres personlige smag kommer til udtryk i måden de lagrer champagnen - i stedet for blot at lagre champagnerne de 15 måneder loven i Champagne foreskriver, så lagrer de flaskerne i kælderen i minimum 3 år, inden de sælges. F O R T R Y L L E N D E 



Månedens champagner

Champagne Carte D'or, 3 års lagring i kælderen. Druesammensætning: 40% Pinot Meunier, 40% Chardonnay og 20% Pinot Noir

Smag/duft: smuk gyldengul farve med noter af rav, en rund og frugtig smag med toner af smør og ristet toast

Passer godt til: Aperitif, lyst kød som kalvekød, kylling, skaldyr eller foie gras

Sukkerindhold: 12 gram pr. liter

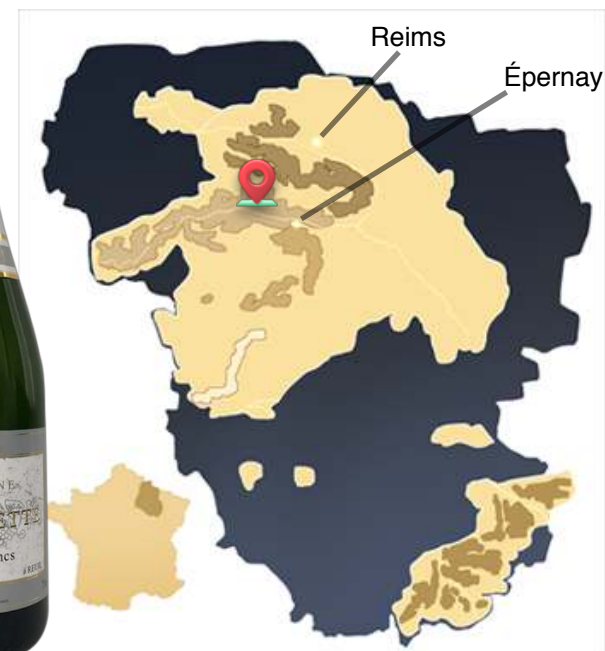
Champagne Blanc de blancs, Brut, ca. 4 års lagring i kælderen

Druesammensætning: 100% Chardonnay

Smag/duft: lys gylden farve og med smukke små bobler. Dens livlige næse er domineret af lyse frugter og et strejf af citrus, grape og hvide blomster, som havtorn og acacia, hvilket ligeledes kommer til udtryk i munden, hvor man oplever en sublim friskhed

Passer godt til: oplagt som aperitif, men den gør sig også fantastisk godt til rogn, skaldyr, hvide fisk og lette forretter

Sukkerindhold: 9 gram pr. liter



THE LOVE STORY ❤️

Hold nu op, vi har glædet os til at sende FEBRUARKASSEN ud. Familien Marquette har mildest talt slået benene væk under os - de er noget af det mest hjertevarme og autentiske, vi kan forestille os. Vi føler os DRØN heldige at have mødt dem og have fået lov at sende de her champagner ud til jer. Kærlighed er starten på alt godt - kærlighed husker man, og kærlighed sætter spor - akkurat ligesom champagne.

Februar måned er Valentines-måned. For nu at være helt ærlig, så er det ikke en højtid, vi tidligere har gjort meget ud af, men med champagne er der også fokus på at fejre selv de små ting i hverdagen. Derfor er det helt udelukket, at vi IKKE skulle fejre Valentines - med en kærlighedsfyldt champagne og med fokus på at HUSKE at elske og forelske sig - igen og igen.

Vi bestemmer selv - altså - vi er sel/v herre over, HVAD vi skal fejre - hvordan og hvornår. Så skal vi ikke bare være enige om, at HELE februar handler om kærlighed i sin reneste form!

TAK fordi du er med på den her champagnerejse sammen med os - er du VIMMER for et eventyr!

De kærligste hilsner

Michael og Dinna



Druerne - det vigtigste om dem!

Der er 3 druesorter i Champagne.

Pinot Noir, Pinot Meunier [udtales menjør] og Chardonnay.

Champagne kan være lavet på udelukkende én type drue eller en blanding af 2 eller 3. Pinot Noir er den drue, der er vanskeligst at få til at gro. Druen er rød, og smagen kan afgive noter af røde bær og har masser af karakter og kraft, som den får fra den kalkholdige jord. Pinot Meunier er en blå drue. Det er den mindst kendte drue - den tilføjer krop og rundhed til champagnen. I senere tid har producenterne fået øjnene mere op for denne drue. Chardonnay er den eneste grønne drue, og den giver champagnen smag og duft af citrus, blomster og mineraler.

Champagne lavet på udelukkende Chardonnay kaldes "Blanc de blancs" og på samme måde kaldes en champagne på udelukkende blå druer en "Blanc de Noirs".

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