

Champagne Chavost 📍

I den smukke landsby Chavot-Courcourt, lige syd for for Épernay, bliver de her spændende champagner produceret. Indtil 2016 var de en del af et mindre kooperativ (et kooperativ er en sammenslutning af flere champagnebønder), men for ganske få år siden er de begyndt at lave champagner i deres eget navn. Som en del af kooperativet leverede de druer til både Bollinger og Krug - men i dag bruger de altså selv druerne, som bliver til de champagner, I snart skal smage på. Huset producerer i omegnen af 30.000 flasker om året, det er altså ganske få flasker. Til sammenligning producerer Moët 35 millioner flasker. Vi kan fortælle så meget, at vi har opkøbt ALT deres vintage 2008 - kun til jer. Kældermesteren Fabian (på billedet) arbejder hen imod at fjerne alle sulfitter fra champagnerne. Sulfitter er et konserveringsmiddel (svovl), der kan styre gæringsprocessen. Sulfitter er altså et kunstigt tilsat stof - der efter sigende er det, der giver hovedpinen. I eksempelvis rødvin er der mange sulfitter - hvor der i forvejen ikke er mange sulfitter i champagne.

Månedens champagner

Champagne Vintage 2008, delvis fadlagret

Druesammensætning: 70% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier

Duft/smag: i næsen fornemmes figer og nød, de små elegante bobler fylder munden af noter af brioche og smør - samtidig med en crispy frisk eftersmag

Passer godt til: Dronningens Nytårstale, fisk og skaldyr

Sukkerindhold: 8 gram pr. liter

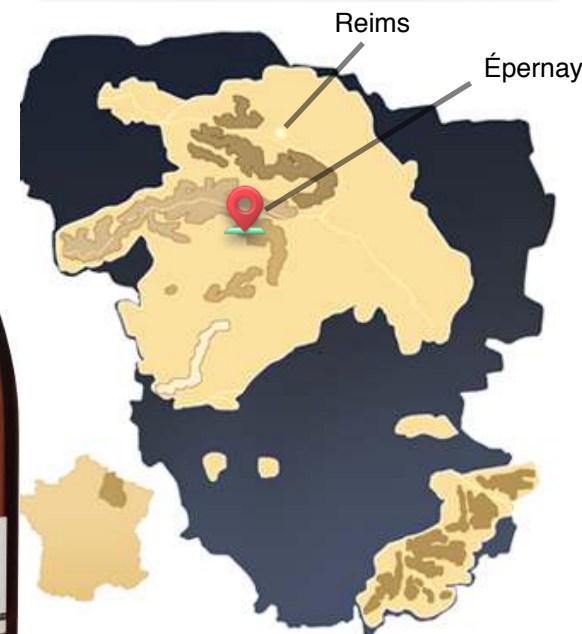
Champagne Rosé de Blanche

Druesammensætning: 35% Chardonnay, 8% Pinot Noir, 57% Pinot Meunier

Duft/smag: røde modne frugter i næsen og masser af smag af både hindbær og kirsebær. Den afbalancerede syre gør den perfekt til mad

Passer godt til: "Bare fordi" champagne, til den lækre fede julemad, til en rød bøf eller desserter med røde frugter eller frugtsorbet

Sukkerindhold: 11 gram pr. liter



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



★ HAPPY NEW YEAR ★

Det er en vild tid på året her hos os - nytår er lig med champagne - og det kan vi godt mærke. Nytår og champagne GÅR hånd i hånd - og selvom vi forsøger at gøre champagne til hverdagsluksus, så betyder det bestemt ikke, at den smukke perlende drik ikke også skal med til at fejre det nye år.

Hvad drikker vi så selv til nytår? Faktisk bliver menuen tilpasset ud fra flaskerne - og ikke omvendt. Vi drikker altid de bedste flasker til nytårstalen og nytårsmaden - mest af alt fordi vi synes, det er synd at gemme dem til midnat, hvor de fleste af os har fået en god del champagne indenbords og ikke kan smage ligeså godt som tidligere på aftenen.

Nytår er også tidspunktet, hvor man kigger tilbage på året, der gik. Er du da VIMMER et år. Vi kniber os selv i armen - er det her virkeligt - TÆNK, at vi får lov at forkæle så mange skønne og engagerede medlemmer måned efter måned. Det er ALT for vildt og vi er DYBY DYBT taknemmelige ❤️ Året, der kommer, byder på en fordelsklub, hvor I som medlemmer vil få adgang til en masse eksklusive events, til specielle priser og specielle flasker, som KUN er for jer. Vi arbejder på højtryk på det!

GODT NYTÅR allesammen ❤️

Michael og Dinna



Vintage 2008 - hvorfor så speciel?

Årgangschampagne består af druer fra kun EN årgang. Derfor er der mange faktorer, der spiller ind, når en årgang betegnes som rigtig god. For at citere Søren Frank (vin- og champagne anmelder, der har udgivet bogen "Champagne") der skriver om året 2008:

"Sommeren var til den kølige side i 2008, men september var lun. Syren er høj, 8,6 gram pr. liter, men generelt er frugten pænt moden og koncentreret nok til at opveje syren, så vinen ikke bliver skinger og benet. 2008 er formentlig 2000'ernes bedste bud på en årgang, som vil kunne stå distancen i det lange løb (5 stjerner)."

Generelt kan man sige, at vi altid anbefaler at springe på en årgang 2008, når man støder på en. Champagner kan altså noget ganske specielt fra den årgang. Derfor var vi heller ikke i tvivl, da vi skulle finde champagner til denne jule/nytårskasse. Der er virkelig noget at glæde sig til.

Er der mere champagne?

Som medlem har du helt eksklusivt mulighed for at købe ekstra af månedens champagner!

OBS: Begrænset antal denne måned, da vi har købt det sidste, de havde.

Send en mail til genbestilling@champagnekassen.dk med din bestilling.



#champagnekassen