

Champagne Langlet

De tre musketerer - fristes man til at sige. De 3 mænd, Vincent, Luc og Frederic er venner og ildsjæle, der kan lave champagne, så det ringer for ørerne. Vi bevæger os nu ud i områder i Champagne, vi ikke tidligere har udforsket - mere specifikt Gland. SÅ spændende et område og et sted der byder på eventyr for alle sanserne. Champagnehuset Langlet producerer omkring 35.000 flasker om året.

Æslet har en vigtig betydning for Champagnehuset Langlet. Munken Saint Martin var ude på en tur med sit æsel, det var trættende at gå gennem vinmarkerne, så munken satte sig ned for at tage en lur. Æslet havde en anden plan, den festede mens munken døsede hen, hvor den gnavede mange af vinstokkene ned til grunden. Da Martin Munk og æslet returnerede til klostret, var de andre munke bestemt ikke henrykte. Da det blev høst-tid, opdagede munkene, at de vinstokke, æslet havde gnavet ned, faktisk gav mange flere druer end hidtil. Vinen blev fantastisk, og teknikken udøves den den i dag. Æslet kaldte de Martin, det blev hyldet og æret - ja og fik også en plads på flaskerne.



Månedens champagner

Champagne, De la Nature et des hommes, Brut Nature

Druesammensætning: 100% Pinot Noir

Duft/smag: Kraftfuld og ren i smagen på en absolut elegant måde.

Der fornemmes både citrus, fersken og abrikos i både næse og mund

Passer godt til: svinemørbrad med bacon, fed fisk som laks og tun, dampede asparges med hollandaise

Sukkerindhold: 0 gram pr. liter

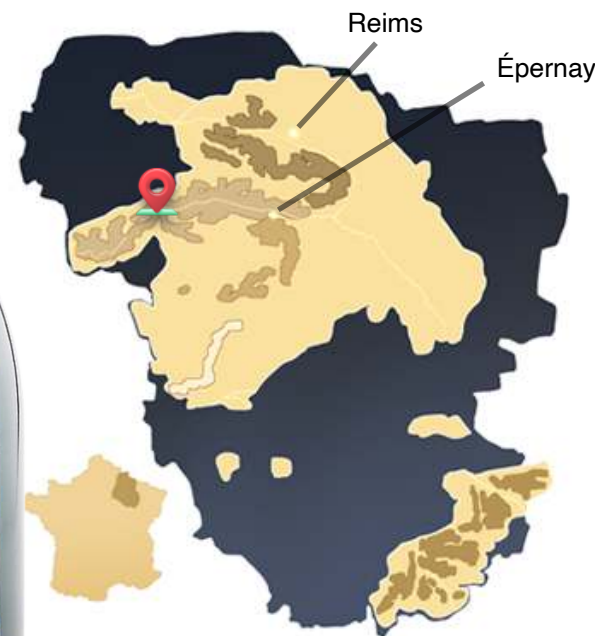
Champagne, Oeil de Perdrix, Extra Brut, Premier Cru

Druesammensætning: 100% Pinot Noir

Duft/smag: Både i næsen og munden fornemmes masser af røde frugter og brioche. Boblerne er elegante og perlende

Passer godt til: salte snacks, små lette spanske- eller italienske retter

Sukkerindhold: 6 gram pr. liter



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



★ NYT ÅR – NYE OPLEVELSER ★

Januar er på mange måder en fantastisk måned. Selvom det river og rusker i vejret, selvom der er flere mørke timer end lyse og selvom julepynten og alle de lysende små pærer i træerne er pillet ned, og det virker som om, sommeren er laaaaaangt væk, så er januar også en ny begyndelse. En ny chance for at se mere til alle dem, du har glemt at prioritere i året, der gik. En ny chance for at forære dig selv og dine nærmeste TID og OPMÆRKSOMHED. Det virker champagnen bare rigtig godt til. Man skaber en stemning og en forventning med champagne - med "poppet" ved vi alle sammen, at nu sker der noget specielt - nu skal vi drømme og fejre og nyde tid og sted med hinanden. Det er det champagne kan - og det vi elsker aller mest ved den perlende drik. Vores liv er spækket med de her oplevelser - og flaskerne gemmer vi faktisk, for hver flaske har en vigtig historie og et smukt minde for livet. Vi er i fuld gang med en opdatering af systemerne, så alt bliver nemmere for jer. Indenfor meget kort tid vil I opleve, at jeres medlemskab kan administreres, ændres og opgraderes med et trykkeslag - det glæder vi os rigtig meget til. Vi ser tilbage på et vildt 2019, og glæder os til at gøre året 2020 ENDNU vildere. Der er så mange flere spændende champagner på vej, som vi skal smage sammen.

Michael og Dinna



Zero Dosage – og noget om sukker!

Den ultrakorte version om champagneproduktion: almindelig stille vin tilsættes gær og sukker, der sættes en metalprop på og der sker en gæring i flasken, man kalder dette andengæring. Efter denne gæring fjernes gærresterne fra flasken, og der tilsættes dosage - som betyder ekstra sukker. I en Zero Dosage (Nature kan den også kaldes), tilsættes der altså ikke ekstra sukker. At producere en Nature champagne sætter store krav til druerne, produktionen og champagnebonden - man siger faktisk, at en Zero Dosage er en champagne "with no makeup". Du har måske ikke smagt en Zero Dosage før og tænker - GISP den må være sur. Fortvivl ikke - det er langt fra tilfældet. Du vil opleve en friskhed og en crispyness - og champagnen er langt fra sur. Lad den stå lidt - giv den tid, og lad den få et par grader i glasset, og du vil få en vild og aldeles spændende smagsoplevelse. Lad dig rive med.

Er der mere champagne?

Som medlem har du helt eksklusivt mulighed for at købe ekstra af månedens champagner! Prisen er eksklusivt for Champagnekassens medlemmer: 250,- pr. flaske.

Vi har som regel altid lidt ekstra flasker på lager, men som udgangspunkt samler vi bestillingerne sammen, og den sidste hverdag i måneden vil vi så bestille de ekstra flasker hjem.

Den sidste dag i måneden vil altså være sidste chance for at bestille ekstra flasker af månedens champagner.

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



#champagnekassen