

Champagne Lorient Pagel

Lorient Pagel var faktisk det aller første champagnehus i landsbyen Festigny. Huset blev grundlagt i 1929 af Germain Lorient. Før 1929 dyrkede Germain og hans forfædre også druer i champagne, men dem solgte de til de store champagnehuse. I mellemkrigstiden greb han muligheden for at dyrke sin egen champagne, da de gyldne dråber pludselig blev mere populære og tilgængelige for de borgerlige i mellemklassen. Derudover var folket triste, og stemningen var dystert efter 1. Verdenskrig - og folk ledte efter hverdagsglæder. Det fik de i champagnen. Germain var en positiv iværksætter, der elskede jazzmusik - og alt han ønskede var at fejre livet, og han mente, at et glas champagne var perfekt til lige præcis dét ❤️ Den ånd og den tankegang definerer champagnerne i dag - og familien er stolte af at kunne videreføre oldefaderens tilgang til de smukke ædle druer. Al jorden gødes med organisk gødning, de bruger solceller og tænker i det hele taget på miljøet i alt, de foretager sig. VI ER VILDE MED DET HELE...



Månedens champagner

Champagne, Rosé

Druesammensætning: 72% Meunier, 10% Pinot Noir, 10% Chardonnay

Duft/smag: Skovbær og jordbær med spændende noter af hyldeblomst

Passer godt til: alt fra "bare fordi champagne" til andebryst, moules frites, italienske/spanske pølser, til desserter med røde bær

Sukkerindhold: 9 gram/liter

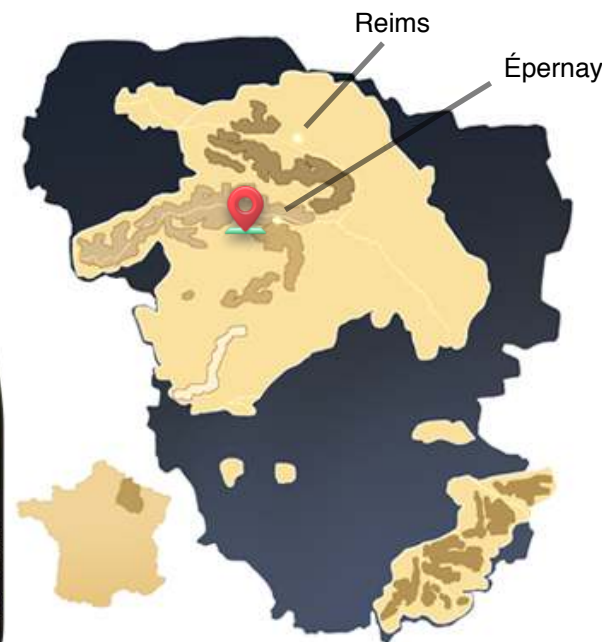
Champagne, Cuvée de Reserve, Vintage 2011 (lagret over 7 år i kælderen)

Druesammensætning: 40% Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Duft/smag: masser af citrus og friske kirsebær, noter af kakaobønner. Moden og kompleks champagne med struktur og kraft fra året 2011

Passer godt til: Beef Wellington, indbagt laks og pasta med blandede svampe

Sukkerindhold: 9 gram/liter



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



🌍 PAS PÅ HINANDEN 🌍

Den her kasse er speciel på mange måder - det her infoark bliver skrevet, og kasserne bliver pakket i en periode, hvor Danmark er i undtagelsestilstand - sådan er det også her hos os. Covid-19 er en barsk realitet for os alle, alting bliver usikkert, og vi bliver utrygge og nervøse. Måske ikke nødvendigvis fordi vi selv er i risikogruppen - men vi kender allesammen nogen, der er. Nu handler det om at passe på os selv og hinanden. Ikke lade følelserne løbe af med os; men tænke rationelt og bevare roen. Faktisk er det mere vigtigt end nogensinde, at trække vejret helt ned i maven, bevare troen på og overbevisningen om, at alt bliver godt igen. Husk at pleje kærligheden og venskaberne - og familiebåndene. Husk at fejre - og grine med hinanden - husk at åbne en flaske champagne en kedelig og grå tirsdag - og husk at der ikke behøver være en speciel anledning - lad livet og kærligheden VÆRE anledningen.

Alle champagnesmagninger er aflyst - vores åbningsfest i de nye lokaler er udsat på ubestemt tid - men vi skal nok ved fælles hjælp få alle hjulene igang igen.

April er også der, hvor dagene blive mærkbart længere, de første rigtige solstråler rammer vores kinder, og i det hele taget er vi på vej mod mere varme og lysere tider.

KYS LIDT MERE...

Michael og Dinna



Den farlige periode - nattefrost

April er en gyser for champagnebønderne - simpelthen fordi der er risiko for frost (nattefrost) efter knopskydning. De helt unge knopper er virkelig sensitive og kommer der frost, bliver der ganske enkelt ikke nogen druer. I 2016 var der en SLEM omgang nattefrost i april, og mange bønder mistede op til 70 procent af høsten.

Champagnebønderne bruger forskellige foranstaltninger for at beskytte planterne mod forårsfrosten. Det mest brugte er små petroleumsovne, der tændes ude i markerne om natten. Et stort hus som Mumm benytter sig af den metode. En anden metode er et sprinkleranlæg, der oversprøjter planterne med vand, hvilket danner et lag rundt om knopperne, der beskytter. Denne metode du'r dog ikke, når det bliver koldere end 5 grader, da knopperne så tager skade. Mange af de små bønder bruger ingen af disse - de folder hænderne, og håber nattefrosten holder sig langt væk.

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.



#champagnekassen