

Champagne Pierre Boever

Dette fantastiske Grand Cru champagnehus ligger nordøst for Épernay. Vinmarkerne, som familien ejer, ligger i Louvois, Ay og Bouzy. Det er 3. generation, der driver champagnehuset i dag, Thomas på fotoet og hans smukke hustru Laure. De fremstiller kun 20.000 fantastiske flasker champagne om året. Når høsten er god, producerer de en smule mere - og er den dårlig, producerer de lidt mindre.

Hele eventyret startede i 1946, hvor Thomas' bedsteforældre dyrkede og leverede druer til det store og anerkendte champagnehus Bollinger. Det år havde Boever besluttet at vente lidt med at høste, for at sikre sig at alle druer var HELT parate. Skæbnen ville, at alle andre champagnebønder havde høstet, og Bollinger havde fået de druer, de havde brug for.

Derfor købte familien Boever deres egne tønder og vinpresse - og det var så starten på det champagneeventyr, de udlever i dag. Når en dør lukkes - så åbnes der altid en ny 



Månedens champagner

Champagne, Cuvée Spéciale, brut, *Bastien-Thomas*, Grand Cru

Druesammensætning: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Duft/smag: masser af frugt, røde bær, dyb og kompleks krop og lang eftersmag

Passer godt til: let pastaret med fløde og svampe/kylling, hvid fisk, foran pejsen

Sukkerindhold: 5 gram pr. liter

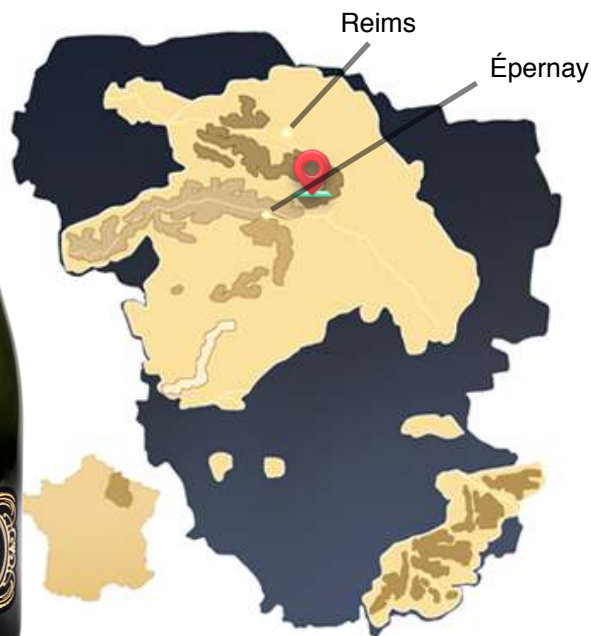
Champagne, brut, *Des Dames de France*, Grand Cru

Druesammensætning: 20% Chardonnay, 80% Pinot Noir

Duft/smag: citrus, modne bær, fersken, toastnoter (brød) og lang fin eftersmag

Passer godt til: tapas, lunt brød med milde oste, skaldyr, sushi

Sukkerindhold: 6,8 gram pr. liter



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



🇩🇰 1 ÅRS FØDSELSDAG 🇩🇰

Det føles uvirkeligt og vildt på samme tid - altså TOLV CHAMPAGNEKASSER er allerede sendt ud. Det er gået så sindssygt hurtigt, og vi kan faktisk knap nok forstå det. Vi sidder tilbage med den dejligste følelse i maven - der er lagt så SINDSSYGT meget arbejde bag hver en flaske, mange rejser til Champagne, overvejelser, smagninger - udvælgelse og efterfølgende dybdegående research for at komme HELT ind under huden på champagnébønderne. Mange af dem er blevet vores bekendte andre ligefrem venner - nogen vi mødes med igen og igen - og nogle vil vi sikkert altid have kontakt til. Sådan er bønderne nemlig - nærværende, autentiske og ikke mindst HÅRDT ARBEJDENDE. Vi har lært en hel masse på vejen - men der er ikke lavet ret meget om på det, vi drømte om at stå for, da vi startede. Kvalitet, omtanke, bæredygtighed, KUNDEN i fokus og MASSER af passion.

De næste måneder bliver vilde - kalenderen er spækket, og især december måned er travl. Vi arbejder på en advents-kalender, ligesom sidste år. 4 champagner - en til hver søndag i advent. Bestillingerne tikker allerede ind, og får du lyst til at supplere din Champagnekasse med mere champagne, er det her en fantastisk mulighed.

Michael og Dinna



Hvordan sables en champagne?

Engang imellem skal det være EKSTRA festligt - så derfor er sabling månedens emne. Du skal først fjerne folien og ståltråden fra champagnen. Hold fast i proppen - der KAN være så meget tryk på, at proppen selv springer op. Se efter den linie på flasken, hvor glasset er limet sammen (på langs). Limningen skal vende op d. Hold flasken i den ene hånd i en 30 graders vinkel og brug lige et par sekunder på at få fokus på flasken. Jo mere koncentreret du er, jo mere sikkert er det, at det lykkes i første hug. Du kan sable med en champagnesabel, men du kan også bruge et champagneglas, et dankort eller noget helt 3. Fantasiaen sætter ingen grænser. Det gælder om at følge en ret linie op langs flasken, med det du vælger at bruge. Du skal lægge kraft bag - men med ynde. Når først du "har den", så glemmer du det ikke - det er faktisk ligesom at cykle. Pop that bottle - as we say!

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