

Champagne Remy Galichet

Galichet-familien kom til Grand Cru landsbyen Bouzy i 1959, hvor Remy arbejdede på vingården sammen med sin far. I 1973 udvidede de til de 9 hektar, som de i dag råder over. Alle 9 hektar ligger spredt ud over de fineste bjergsider i Champagne, Montage de Reims, Côte de Blancs og Valley Marne. I år 2000 ombyggede de hele gården og fik moderne faciliteter såsom et laboratorium, en "labeling-and-corking-line", en vinpresse og et smagslokale, hvor op til 60 personer kan få lov at smage på de vidunderlige champagner, huset producerer. De producerer bare 90.000 flasker om året. Champagnehuset er absolut et besøg værd, hvis du en dag er i Champagne. Familien består af faderen Remy, hans hustru og deres 3 døtre, der alle er engagerede i hele champagne-eventyret indenfor hver deres område. Når der høstes her i september, ansætter de 60 drueplukkere, der på de 10 dage, høsten varer, plukker 500-600 kilo druer pr. dag pr. person - MED HÅNDEN. Det er dybt fascinerende!



Månedens champagner

Champagne Réserve, cuvée, brut

Druesammensætning: 50% Chardonnay og 50% Pinot Noir

Duft/smag: I næsen fornemmes noter af hvid frugt såsom hvid fersken.

Boblerne er livlige, men smagen er blid og aromatisk med et mineralsk touch

Passer godt til: Forskellige typer hvid fisk, skaldyr, milde oste, BARE FORDI

Sukkerindhold: 9-10 gram pr. liter

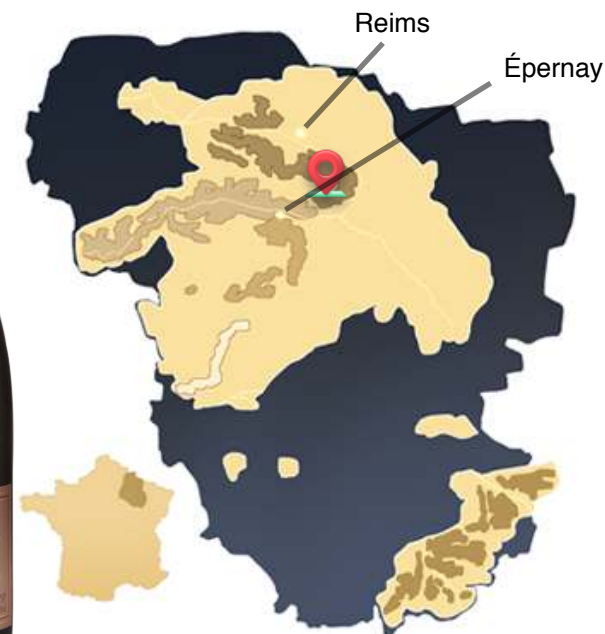
Champagne Millésime 2009

Druesammensætning: 100% Pinot Noir fra år 2009

Duft/smag: Duften er både kompleks og "powerful". I munden fornemmes hasselnød og toastet brød med et hint af honning

Passer godt til: lidt federe mad, hjemmelavet burger

Sukkerindhold: 9-10 gram pr. liter



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



🍇 HØST-KASSEN 🍇

Vi er nu officielt gået ind i den første efterårs-måned. Det betyder flere ting - men selvfølgelig er høsten det, der fylder mest for champagnebønderne. Det er her, et helt års arbejde når sit klimaks - her der skal knokles i markerne. Vi havde egentlig en drøm om, at deltage i at plukke druer i år. Mest af alt for at få arbejdet ind under huden og fornemme det kæmpe arbejde, det er. Men vores kalender tillod det desværre ikke. Til næste år bliver det lagt ind, så vi er sikre på at kunne være med - og så vi også kan dele denne oplevelse med jer.

Vi arbejder på højtryk på brugeroplevelsen med Champagnekassen. Et projekt og en idé er jo aldrig færdig - det er en ongoing proces, hvor vores fineste opgave er at forbedre, forfine og tilrette løbende. Det har kæmpe fokus fra vores side, og især den tekniske del med at vælge pakkeshop og ændre abonnement fra hver anden måned til hver måned arbejder vi på at løse mere smart og til fordel for jer. Indtil det er på plads, kan man altid skrive, ringe eller sende en sms - så løser vi det sammen. Nyd de første kølige aftner med en god flaske champagne - efteråret kan altså et eller andet helt

specielt 🍁🍂 Champagne is
always the answer!

Michael og Dinna



Hvordan foregår høsten?

Høsten er årets højdepunkt - OG det betyder hårdt arbejde. Champagne er nemlig det eneste distrikt, hvor det ikke er tilladt at høste maskinelt. Hver eneste drue skal altså plukkes ved håndkraft. Når høsten går i gang, valfarter tusindvis af personer fra hele Frankrig til Champagne for at hjælpe til med høsten. Det er en både hård og besværlig proces, da det er altafgørende, at alle druer er hele og i bedst mulig stand, når de ankommer til champagnehuset, hvor de presses. Der må højst gå 5 timer fra de er plukket, til de kommer i pressen, for at undgå der sker gæring af druerne. Der er strenge restriktioner for, hvor meget saft der må udvindes, og det vrirler med inspektører fra CIVC, der nøje holder øje med processen. Fra 4.000 kilo druer må man nemlig maksimalt presse 2.550 liter saft. CIVC er Le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne - den styrende organisation af champagne-producenter i Frankrig.

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