

Champagne Salmon

I den smukke by Chaumuzy, mellem Epernay og Reims, ligger champagnehuset Salmon, som producerer 90.000 flasker om året. Til sammenligning producerer Moët 35 mio. flasker.

Champagnehusets historie spænder over 3 generationer, og hele vejen igennem har den smukke og legendariske luftballon spillet en kæmpe rolle. Lidenskaben og kærligheden til luftballonen er ikke til at tage fejl af. Hele familien er passionerede ballonflyvere, og de elsker at svæve hen over de smukke marker i Champagne. De producerer champagnerne via bæredygtige metoder - noget de har prioriteret, allerede inden det blev vigtigt. De ejer over 10 hektar jord, hvor hele 85% er beplantet med Meunier-drue. Meunier er den drue, der gør champagnen rund og frugtig. Vi har været så heldige at finde 2 champagner med 100% Meunier-drue. Der venter jer champagne-oplevelser af en anden verden. Med et kig på husets hjemmeside står det hurtigt klart, at der er tale om noget meget specielt, her er der masser af priser og anerkendelser. I ved efterhånden, at udseendet på flaskerne også har en stor betydning for vores vedkommende - øjnene VIL bare ikke slippe de her flasker.



Månedens champagner

Champagne, Cuvée, 100% Meunier Brut

Druesammensætning: 100% Meunier

Duft/smag: I næsen fornemmes æble, fersken, ananas og passionsfrugt.

Smagen er mineralsk og frugtig på samme tid og efterlader en smagsfuld finish.

Passer godt til: "bare fordi", ost og pølse - måske endda en blå ost

Sukkerindhold: 7 gram/liter

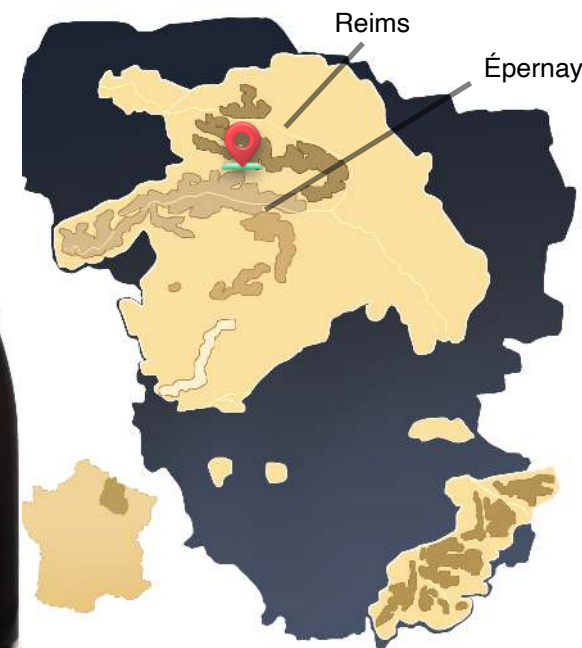
Champagne, 100% Meunier Brut Rosé

Druesammensætning: 100% Meunier

Duft/smag: I næsen masser af både jordbær og hindbær, timut-peberkorn og lyserød grapefrugt. Smagen er meget frugtig med en Pomelo-lignende syre.

Passer godt til: hummer, svinemørbrad svøbt i bacon, en gryderet med langtidsstegt okse og masser af svampe

Sukkerindhold: 7 gram/liter



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



♥ Kærlighedens måned ♥

Kærligheden er ALTID vigtig, og i denne måned er der AL mulig grund til at give den en EKSTRA tand - det er nemlig Valentines Day snart. At begivenheden er hevet hjem fra USA betyder ingenting - enhver smuk anledning til at åbne en flaske god champagne, kan man kun elske og værdsætte. Kærlighed kan være mange ting - og kan udspille sig på mange forskellige måder. Det kan være kærlighed til din mand, til din kone, en ven eller din familie. Kærlighed kan gøre blind - den kan være smertefuld - og så kan den være stormfuld og intens. Champagne og kærlighed går hånd i hånd - du behøver ikke meget mere end en smuk flaske god champagne - så ved din udkårne, at du virkelig mener det. Kærligheden til champagne vil ofte udvikles - duft og smag og oplevelser tager dig på en rejse, hvor dine smagsløg pludselig forelsker sig i noget, du i udgangspunktet ikke troede, du ville forelske dig i. Vi ELSKER beskeder fra medlemmer, der stormfuldt forelsker sig i noget "nyt". Det er jo det, Champagnekassen handler om. At turde prøve og at turde forelske sig igen og igen. Pop en champagne på en tirsdag - lad kærligheden være anledningen - og forær dig selv forelskelsen og den boblende følelse i kroppen - BUBBLES MATTER



Michael og Dinna



Druerne - og det de kan hver især

De 3 vigtigste druer i Champagne:

Chardonnay er Champagnes eneste grønne drue. Den giver fint duftende vine med noter af citrus, blomst og mineral. En 100% Chardonnay champagne kalder man Blanc de Blancs.

Pinot Noir er den mest plantede drue og den vanskeligste drue at dyrke. Den giver krop og rygrad til champagnen. En 100% Pinot Noir kalder man Blanc de Noirs.

Meunier (tidligere Pinot Meunier - nu bare Meunier) betyder "møller" fordi det ser ud som om, at plantens blade er dækket af mel. Det er en robust drue, der blomstrer senere end de andre, og den er derfor mindre følsom overfor forårsfrost. Den tilfører krop og rigdom til champagnen, og Søren Frank kalder 100% Meunier champagner for tuttifrutti-agtige - den betegnelse kan vi godt li'. De er bløde og frugtige i udtrykket.

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