VININFORMATION



Spiritum 96 Rosé

André Clouet

Champagne, Frankrig

Champagne distriktet ligger ca. 100 km nordøst for Paris. Den kalkholdige jord giver nogle unikke dyrkningsforhold og er en af hemmelighederne bag den eksklusive Champagne. Navnet "Champagne" er beskyttet, forbeholdt dette områdes produkter. De traditionelle druer til Champagne er Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier, men global opvarmning gør det sværere at opnå det rette syreniveau, som er nødvendigt. Det har ført til at "glemte druer", som Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc og Pinot Gris, med langsommere modning i højere grad plantes og bruges igen.

Andrè Clouet ligger i Grand Cru, Bouzy og blev grundlagt i 1741. Familiens marker ligger lige ved siden af Bollingers to berømte monopolmarker, som danner grundlag for Bollinger Vieilles Vignes Francaises. André Clouet drives i dag af Jean-François og fra hans sikre hånd bliver vinene enormt rige og generøse med stor Pinot Noir smag. Alt laves i hånden, som i 1741. Når det kommer til “remuage” (drejningen af flaskerne i deres “pupitres” (flaskeholdere)), så udføres det manuelt af yderst kompetente hænder, der stort set ikke har foretaget sig andet hele livet.

"The dosage is the finishing touch that fully reveals the spirit of the vintage" - Sådan udtrykker Clouet sig og den filosofi, der har resulteret i Spiritum 96 Rosé. Her er liqueuren, som bruges til dosagen, lavet af reserver fra 1996. Det tog måneder for Jean-Francios at sammensætte det ideelle blend, der kombinere rosevinens friskhed med det perfekte touch fra en unik årgang. Spiritum 96 er sammensat af 88% Pinor Noir (Blanc de Noir), 9 % Rouge de Bouzy og 3% Liqueur (Vintage 1996)

Druesort:	88% Pinor Noir (Blanc de Noir), 9 % Rouge de Bouzy og 3% Liqueur (Vintage 1996)
Vinifikation:	88 % champagne tilsat 9% stille rødvin og 3% liqueur fra 1996. 7,1 gram restsukker per liter. Vinen er tappet i juli 2020
Smagsnoter:	



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S