

CHAMPAGNE ELEMART ROBION

VB02 - Vin Biologique no. 2



Beskrivelse

Elegant og frisk champagne, med en mineralisk fremtoning og fine vedholdende bobler. Noter af kirsebær, hvid pære, hindbær, hvid peber. Lidt mere vinøs end VB01

Pairing

Rigtig god som apéritif. Til lyst kød, fjerkræ, fisk, skaldyr, fjerkræ og faste oste (Gruyère, Beaufort, Comté)

Producent

Catherine, Thierry og Eloi

By/Område

Lhery / Montagne de Reims (vest)

Cru

Ikke rangeret

Høstår

2015

Druer

85% Meunier, 15% Pinot Noir

Dosage

Ekstra brut 3g/l

Vinifikation

Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske
Lagret 3 år i kælderen
12% alc.
Økologisk certificeret

Champagne Elemart Robion

Catherine og Thierry Robion arbejder sammen med den ene af deres tre sønner, Eloi, om familiens produktion i Champagne Elemart Robion. Navnet ELEMART er sat sammen af sønnernes navne; Eloi, Leopold og Martin.

I 2011 blev 4,5 ha af familiens marker konverteret til bio og siden 2014 høster de økologiske druer til champagneproduktion. Der produceres årligt 5000 flasker.

Familien høster 62% Meunier, 24% Chardonnay, 8% Pinot Noir og 6% Petit Meslier fra egne marker og er recoltant manipulant - uafhængig producent, der fremstiller egne champagner fra egne druer.

Champagne Elemart Robion har til huse Thierrys oldefars hus, der er blevet moderniseret med stor respekt for og i balance med den oprindelige stil - samme gode balance og respekt finder vi i familiens arbejde i markerne og ikke mindst i deres skønne champagne.