

CHAMPAGNE ELEMART ROBION

VB01 - Vin Biologique no. 1



Beskrivelse

Mild champagne, med en mineralsk og frisk fremtoning. Noter af æble, pære, hindbær, hvid peber
Fin gylden farve og behagelige små bobler

Pairing

Rigtig god som apéritif eller til lette sommerretter, fisk, skaldyr, fjerkræ, lam, kanin og ost (Gruyère, Beaufort, Comté)

Producent

Catherine, Thierry og Eloi

By/Område

Lhery / Montagne de Reims (vest)

Cru

Ikke rangeret

Høstår

Base 2014

Druer

90% Meunier, 10% Pinot Noir

Dosage

Ekstra brut 4g/l

Vinifikation

Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske
Lagret 3 år i kælderen
12% alc.
Økologisk certificeret
5000 flasker produceret

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 champagner.