

Philippe Prié, Brut Tradition, Champagne

Champagne

Champagne er Frankrigs nordligste vinområde. Vinstilsmæssigt betyder det, at vinene herfra aldrig bliver alkoholtunge, men derimod præget af syrlighed og mineralitet. Og selv om der laves stille vine her, så er det naturligvis den mousserende vin Champagne, som området er kendt og berømt for. Champagnemarkerne dækker et område på 35.000 ha, hvoraf de 30.500 er beplantede. Hovedstæderne er Reims, Epernay og nabobyen Ay og druerne til og i Champagne er hovedsagelig Pinot Noir, Pinot Meunier og Chardonnay.

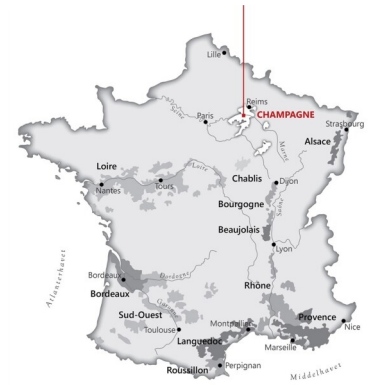
Champagne Philippe Prié

Philippe Prié, et lillebitte familiedrevet Champagnerhus med enorm personlighed, i hjertet af Côte des Bar i den sydlige del af Champagneområdet hvor familien Prié har dyrket Champagne-druer siden 1737. Driften og ansvaret ligger i dag i hænderne på Fabienne Prié og hendes datter. Fabienne mistede sin mand for nogle år tilbage og stod på det tidspunkt uden finansielle midler til at drive familiens Champagnerhus videre. Det er bestemt hendes ære, at huset alligevel i dag fremstår med helt nye vinkældre, at flaskerne har fået helt nyt look og især selvfølgelig: at kvaliteten af hendes Champagner er helt og aldeles i top. Ingen tvivl om, at Philippe Priés Champagner er for den kræsne, der helst går uden om mainstream, som kan smage og sætte pris på godt håndværk og eksklusiv kvalitet.

Vinen

Den klassiske Brut med 80 % Pinot Noir og 20 % Chardonnay. Philippe Prié Brut Tradition er stilmæssigt meget ren og sprød i smag flankeret af hvid fersken, grønne æbler, blomster og struktureret af flot og fast mineralitet. Wine Spectator gav 91 point og skrev om Prié at vinen har "... fokuseret struktur. Let saftighed med smidig tekstur og et strejf af honning, æbler, kiks og ingefær".

Navn:	Champagnen bærer grundlæggerens og familiens navn.	
Vinifikation:	Méthode Champenoise.	
Smagenoter:	Klassisk Brut med balanceret struktur og flotte smagsnoter af hvid fersken, grønne æbler og fin antydning af honning.	
Anbefales til:	Ost, Velkomst, Fed fisk, Skaldyr, Mager fisk, Asiatisk mad, Aperitif, Østers, Gedeost	
Rating:	Vinbladet	90 point
	Wine Spectator	91 Point
	Din Vin Guide	91 Point



Fakta

Årgang	
Varenr.:	1012444
Område:	Frankrig, Champagne, Champagne
Drue:	80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay
Alkohol:	12 %
Potentiale:	Nydes ung og frisk.
Kategori:	Let og elegant
Dyrkning:	Sustainable