

# 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. God til terrine (kalv, kanin, svinekød), fjerkræ, skinke, risotto og oste som Gryère, Beaufort og 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.