

CHAMPAGNE ELEMART ROBION

60/40 - Millésime 2018 - Økologisk



Beskrivelse

Let gylden farve og fine bobler.
Noter af akacie, jordbær og ananas giver en frugtet champagne med en fin balance mellem syre og salt.

Pairing

Anbefales til laks og anden fisk

Producent

Catherine, Thierry og Eloi Robion

By/Område

Lhery / Montagne de Reims (vest)

Cru

Ikke rangeret
Syd-vest vendte marker i Vallée de L'Ardre

Høstår

2018

Druer

60% chardonnay, 40% meunier

Dosage

Extra Brut 4g/l

Vinifikation

Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske
På flaske maj 2019, degorgeret june 2022
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 15.000 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.