

CHAMPAGNE ELEMART ROBION

Les Monets - Millésime 2017 - Økologisk



Beskrivelse

Let gylden farve og fine bobler.
Mild, men med god syrlighed.
Noter af mandarin, fersken, mandler, ananas.

Pairing

Anbefales f.eks. til skaldyr, boudin blanc, stegt andebryst

Producent

Catherine, Thierry og Eloi Robion

By/Område

Lhery / Montagne de Reims (vest)

Cru

Ikke rangeret
Syd-øst vendt monoparcel i 150-160m højde.

Høstår

2017

Druer

100% Meunier

Dosage

Extra Brut 2,5g/l

Vinifikation

Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske
På flaske maj 2018, degorgeret maj 2021
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.