

CHAMPAGNE ELEMART ROBION

M 321 - Millésime 2018 - Økologisk



Beskrivelse

Flot gylden kobber farve.
Noter af æbler, pærer og moden abrikos, samt krydderier og aroma af verbena. Smagen er lang, harmonisk og let mineralsk. "321" er kommunen Lhéry's administrative nr.

Pairing

Anbefales til fisk, risotto og kalvemørbrad

Producent

Catherine, Thierry og Eloi Robion

By/Område

Lhéry / Montagne de Reims (vest)

Cru

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

Høstår

2018

Druer

100% Meunier

Dosage

Brut nature 0g/l

Vinifikation

Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske
På flaske maj 2019, degorgeret Februar 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 15000 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.