

CHAMPAGNE ELEMART ROBION

60/40 - Millésime 2018 - Økologisk



Beskrivelse

Special Cuvée lavet udelukkende på druen Petit Meslier. Den har nogle livlige små bobler i en vedholdende kæde. Den har dufte af valmue, nellike og solsikke, samt noter af kvæde og pistacie. Smagen af sand-kalkstensmineralitet træder tydeligt frem og giver en ren og koncentreret champagne

Pairing

Anbefales til fisk eller frisk frugt

Producent

Catherine, Thierry og Eloi Robion

By/Område

Lhery / Montagne de Reims (vest)

Cru

Ikke rangeret
Syd-vest vendt mono-parcel i Vallée de L'Ardre

Høstår

2018

Druer

100% Petit Meslier

Dosage

Extra Brut 0g/l

Vinifikation

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