

# CHAMPAGNE ELEMART ROBION

## Les Monets - Millésime 2018 - 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  
Alle druer fra samme parcel

### Høstår

2018

### Druer

100% Meunier

### Dosage

Extra Brut 2g/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 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.