

CHAMPAGNE ELEMART ROBION

VB03 - Vin Biologique no. 3



Beskrivelse

Elegant og let vinøs champagne.
Noter af fersken, abrikos og lime.
Fin gylden farve og behagelige små bobler

Pairing

Rigtig god som apéritif eller til grillet kylling, fjerkræsterrin, skinke eller Comté.

Producent

Catherine, Thierry og Eloi

By/Område

Lhery / Montagne de Reims (vest)

Cru

Ikke rangeret

Høstår

Base 2018 og 2019

Druer

70% Meunier, 20% Chardonnay, 10% Pinot Noir

Dosage

Extra Brut 3g/l

Vinifikation

Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske
Lagret 3 år i kælderen
12% alc.
Økologisk certificeret
5000 flasker produceret

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.