



# Petitjean-Pienne

## Coeur de Chardonnay Blanc de Blancs Brut (Grand Cru)



<b>Årgång</b>	NV
<b>Druvor</b>	100 % Chardonnay Grand Cru
<b>Alkoholhalt</b>	12%
<b>Servering</b>	8-10 °C
<b>Producent</b>	Petitjean-Pienne
<b>Ursprung</b>	Cramant/Avize/Chouilly, Champagne, Frankrike
<b>Varukategori</b>	Mousserande viner
<b>Sortiment</b>	Restaurang, Systembolagets privatimport
<b>Förpackning</b>	Flaska 750 ml
<b>Förslutning</b>	Naturkork

### Karaktär

Mjuk och elegant Grand Cru-champagne gjord på 100 % Chardonnay. Med sina silkeslena bubblor tillsammans med fin mineralitet, frukt och fräschör gör sig denna hantverkschampagne perfekt som en lyxig aperitif och en utsökt följeslagare till ostron och sushi.

Färgen är gyllengul med gröna nyanser. Doften är delikat med inslag av smör, brioche, kanderad citrus och färsk stenfrukt. Smaken är tät och fräsch med fina lager, mineralitet och en mild krämighet i kombination med rostade nötter, söt stenfrukt och en lång, kraftfull eftersmak.

### Växtplats och jordmån

Vingårdens egna odlingar i Grand Cru-lägen i Cramant, Avize och Chouilly på kalkrika steniga lerjordar. Vinstockarna har en medelålder på 35 år.

### Vinframställning

Skörden är manuell och pressningen utförs på en traditionell fyrkantig träpress från 1938 med hydrauliskt tryck. Mustarna från tre olika årgångar vinifieras separat. Malolaktisk jäsning vid behov. Andra jäsning på flaska. Cuvéen mognar på jästfällningen i minst 3 år, sedan sker degorgering och dosage 6 g/L med samma vin.

### Lagring

Gott att dricka nu men utvecklas med lagring upp till 10 år eller mer.

### Passar till

Utsökt att njuta i glaset och till en stor variation av fisk och skaldjur.



*Coeur de Chardonnay belönades 2015 med guldmedalj och topp 10 av "Världens bästa mousserande viner" vid prestigefyllda internationella tävlingen Effervescents du Monde.*

*Idylliska Smaker*

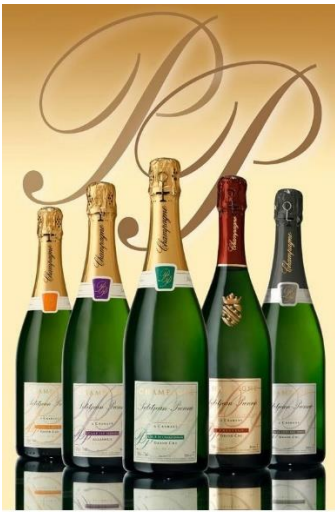
**Idylliska Smaker AB**  
Gelbgjutargatan 5  
621 53 Visby

*Vi finns lokalt i Visby och Västervik*

[www.idylliskasmaker.se](http://www.idylliskasmaker.se)  
[info@idylliskasmaker.se](mailto:info@idylliskasmaker.se)

Ida +46 76 305 99 83  
Mikael +46 73 9416506

# Om producenten



## Petitjean-Pienne

### Cramant, Côte des Blancs, Champagne | Vinmakare Denis och Dominique Petitjean

Det vackra området Côte des Blancs i Champagne har fått sitt namn på grund av de berömda vita kalkjordarna och att det här i stort sett endast odlas den gröna druvan Chardonnay. De kalkrika, steniga lerjordarna bidrar till en fantastisk champagne med stor mineralitet och härlig syra.

Vingården är belägen på de vackra höjderna ovanför byn Cramant mellan Epernay och Vertus, en av de 17 kommuner som kan stoltsera med Grand Cru-beteckningen. Vinodlingarna om cirka 3,5 hektar är spridda över de Grand Cru-klassade kommunerna Avize, Chouilly och Cramant. Hållbar vinodling praktiseras, med permanent gräsbeläggning av alla vinrader.

Denis är sjätte generationens vinmakare och tillsammans med sin fru Dominique driver han den småskaliga, genuina vingården där allt arbete sker med traditionella metoder; druvorna skördas för hand och i källaren framställs vinet varsamt med stor respekt för terroiren och druvorna. Vingården förfogar fortfarande över en traditionell hydraulisk träpress från 1938, i vilken pressning av druvorna sker.

Resultatet av vingårdens arbete är Champagne av mycket hög kvalitet och med en unik karaktär för just Petitjean-Pienne, att njutas vid alla tillfällen.