

Alfred Gratien Brut Classique

Frankrike / Champagne / Champagne



Alfred Gratien produserer årlig rundt 300.000 flasker og er en relativ liten aktør i Champagne. I dag er Alfred Gratien eid av tyske Henkell & Co, en stor aktør som viderefører tradisjonene som startet i 1864 da Alfred Gratien satte i gang produksjonen like utenfor byen Épernay.

Når du ankommer Alfred Gratien forteller de monumentale eikedørene som møter deg på gårdsplassen at du er på et sted som har en lang historie. Bak dørene har tiden nesten stått stille. Over 1000 eiketønner fylt med 225 liter basevin står på geledd for å modnes før annengangsgjæring skal iverksettes. Her er ingenting overlatt til tilfeldighetene. Kjellermester Nicolas Jaeger er 4. generasjon av kjellermestere hos Alfred Gratien som siden 1905 har sørget for at champagne fra de dype kjellerne har høyest mulig kvalitet.

Nylig kom en ny anerkjennelse. Nicolas Jaeger ble kåret til årets vinmaker i 2018 av den franske vinguiden Le Guide Hachette des Vins. Vinguiden kårer årlig de beste vinene i Frankrike, Sveits og Luxemburg gjennom blindsmakinger, og i år falt valget på Alfred Gratien kjellermester.

Type	Champagne
Klassifikasjon	AOC Champagne
Produsent	Champagne Alfred Gratien
Druetyper	46% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 24% Pinot Noir
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon. Fatfermentert i 228L eikefat, ingen malolaktisk gjæring. Vinen ligger på fat 5-6 måneder før flaskemodning. Min. 4 år på bunnfall
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 9.0 g/l Syre: 6,0 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Lys gul. Aroma preget av sitrus, epler, nøtter, toast og mineraler. Fruktig anslag med sitruspreg, fyldig og frisk med en tørr mineralsk avslutning. Kompleks og lang finish.
Passer til	Aperitif, til retter med sjømat og lyst kjøtt

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	4211901	4822797	kr. 549,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

91 poeng **Dagens Næringsliv**

Dufter av brødbakst, blomster, toast og autolyse. Konsentrert, tett og delikat begynnende moden frukt på smak med en nydelig lang fyldig og kremet utgang.

91 poeng **apéritif**

En av de mest elegante standardchampagner som finnes. Vil utvikle seg videre i minst 5-6 år. Meget godt kjøp. 91 p

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her: <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>