

# Champagne Françoise Bedel L'Âme de la Terre Extra Brut

Frankrike / Champagne / Champagne



Crouttes- sur Marne , helt vest i Vallée de la Marne.

Francoise og hennes sønn Vincent lager fantastisk champagne fra deres 8,4 hektar med vinmarker, som tradisjon her er det Pinot Meunier som er hoveddruen, noe de mestrer til fulle, det brukes lite reserveviner siden de vil at så mye som mulig fra årgangen skal skinne gjennom, de lar vinene ligge veldig lenge på sitt bunnfall og Francoise har siden 1998 jobbet Biodynamisk, noe hun mener er å jobbe tradisjonelt

Francoise Bedel er en av stjernene innen den biodynamiske trenden i Champagne. Hans betydning for champagne sammenlignes ofte med Lalou-Bize-Leroy i Burgund, - m.a.o. en frontfigur. Vinhuset eier 8,4 hektar i Marne, hvorad 78% er Pinot Meunier, 13% Pinot Noir og 9% Chardonnay. Jordsmonnet består av kalk og leire og her har de drevet biodynamisk siden 1998. 8,4 hektar gir 60,000 flasker Champagne, noe som gir en avkasting på 53 hl/ha. Vinstokkenes alder varierer fra 30 - 70 år.

- Kun naturgjær - ingen filtrering - ingen klaringsmidler - ikke tilsatt svovel.

|                             |                                                                                                                         |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Type</b>                 | Champagne                                                                                                               |
| <b>Klassifikasjon</b>       | AOC Champagne                                                                                                           |
| <b>Produsent</b>            | Champagne Françoise Bedel & Fils                                                                                        |
| <b>Druetyper</b>            | 60% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 10% Pinot Noir                                                                       |
| <b>Vinifikasjon</b>         | Fermentert på en blanding av ståltanker og eikefat. Kun delvis malolaktisk gjæring. 25% av basevinen fermentert på fat. |
| <b>Lagring</b>              | Lagret sur lie i 9 år før den slippes.                                                                                  |
| <b>Analyse</b>              | Sukker: 1,65 g/l      Syre: 5,35 g/l                                                                                    |
| <b>Holdbarhet</b>           | Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.                                                                             |
| <b>Karakteristikk</b>       |                                                                                                                         |
| <b>Serveringstemperatur</b> | 8 - 12° C                                                                                                               |
| <b>Passer til</b>           | Perfekt til fisk, skalldyr og lyst kjøtt.                                                                               |
| <b>Webseite</b>             | www.champagne-bedel.fr                                                                                                  |

Høyoppløselig bilde



|                       |                   |                   |                          |
|-----------------------|-------------------|-------------------|--------------------------|
| <b>Volum</b>          | <b>Varenummer</b> | <b>EPD-nr</b>     | <b>Pris Vinmonopolet</b> |
| 0,75 L                | 9819101           | 2673523           | kr. 900,00               |
| <b>Antall i kasse</b> | <b>Sortiment</b>  | <b>Vectura nr</b> |                          |
| 6                     | Bestillingsutvalg |                   |                          |

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