

Dessa viner presenterades vid "Champagne 2025" den 13 dec



Louise Brison - Côte des Bars 2016

515.00 kr

Denna Champagne som är lagrad helt i ekfat är gjort på 50% Chardonnay och 50% Pinot Noir. Här hittar man en frisk söt och mineral från den unika jordmånen.

1928 Började Louise Brison tillverka champagne under eget namn i Hameau du Grand Mallet. Området har ett speciellt kallt och torrt klimat och jorden består av lera och kalksten med mängder av insprängda havs-fossiler. Louise sålde druvorna till andra tillverkare under några år men bestämde sig sedan för att starta sitt eget märke.

Nu är det Delphine, fjärde generationen, som driver företaget. Delphine har konverterat hela produktion till biodynamisk odling och all produktion ekfats-vinifieras. Champagnerna är strama, smakrika och har alla en viss sötta som kommer från jordmånen. Förutom detta så är all produktion årgångs-champagner. <https://louise-brison.fr>



Maxime Blin - Le Present

534.00 kr

The Present är en återspeglning av Maxime Blins lokala terroir och en blandning av tre druvsorter.

I denna champagne är det harmoni och balans som eftersträvas. Denna årgång erbjuder gourmet och komplexa aromater, som subtilt kombinerar generositet och friskhet, med toner av brioche, peppar och kanderad frukt.

Förstärkt av lång lagring och en extra brut dos och är länken mellan Fondamentales-kollektionen och Poétiques.

Druva/druvor: 33 % Pinot noir, 33% Chardonnay, 33% Meunier

Dosage: 7 g/l

1. Länk: [Louise Brison Cote des Bars](#)



Le Guedard - Blanc 2 Noirs - zero dosage

489.00 kr

En Champagne bestående av 60% Pinot Noir och 40% Meunier. Här har du en härlig champagne med en frisk mineral doft.

Du finner en torr smak av mineraler och mycket bubblighet med en hint av fläder och krusbär. Smaken dröjer sig kvar på ett behagligt sätt.

Passar till: Fågel och vitt kött

Den har en socker halt av: 0 gr/l

Drickfönster: 0-5 år



Aspasia - Blanc de blanc BdB

517.00 kr

Cuvéen är komplex men ändå balanserad, en champagne med toner av nötter, vita blommor och mineraler.

Sammansättning av en enda druva, med reservviner vars andel kan variera beroende på år.

Utseendet är ljus, flytande, ljusgrön med ljusgula inslag.

Doften du känner är ren och fräsch med en antydning av havet. Du kan ana jodiserad kalksten, akacia och citronblommor.

Smaken är ren och fräsch och utvecklar citronsyra.

De utsökta, känsliga bubblorna matchar perfekt fisk, skaldjur såsom pilgrimsmusslor. En idealisk champagnen för aperitif eller medelfrisk Brillat-Savarin-ost.

Druva/druvor: 100% Chardonnay

3. Länk: [Le Guedard Blanc 2 Noirs](#)



Christian Gosset - Rosé Grand Cru 03

676.00 kr

En roséchampagne med härlig kraft med 82% Pinot Noir och 18% Chardonnay. Aromen är frisk och överraskande rökig med toner av röda bär och marshmallow. Den friska och vinösa smaken rundas fint av med toner av röda bär. En perfekt kombination till lufttorkad skinka. Passar till maträtter med fisk och fågel.

Champagne Christian Gosset - En producent med stor passion och kämparglöd för att göra egenproducerad Champagne.

Champagnehuset Christian Gosset grundades år 2016 ur en enorm längtan att skapa sig egenproducerade Champagne. Familjen Gosset har odlat vinrankor i mer än fyra århundranden och är det äldsta vinhuset i regionen Champagne. När Christian var i 50-årsåldern hade han en enorm längtan om att få göra sin egen Champagne som tydligt skulle avspejla terroiren i Aÿ, det vill säga Grand Cru odlingar och att Aÿ är kungariket för druvan Pinot Noir. Så han tog saken i egna händer och skaffade sig egna parceller och släppte år 2020 sina första cuvées som slog världen med häpnad. Läs mer om Producenten här.



Besserat de Bellefon - Bleu Brut

559.00 kr

Bleu Brut är en välbalanserad, vinös och elegant instegschampagne från Champagne Besserat de Bellefon och består av 45% Pinot Meunier, 30% Chardonnay och 25% Pinot Noir. Består av 30% reservvin och har tydliga inslag av tropiska frukter och hasselnötter. Passar till maträtter med fisk och fågel.

Champagne Besserat de Bellefon - Ett prestigefyllt champagnehus med adlig status.

Champagnehuset Besserat de Bellefon grundades år 1843 i Aÿ av Edmond Besserat och var känd i Champagne för sina eleganta cuvées. Företaget gick i familjen ägo och 77 år senare gifte sig Edmonds barnbarn Edmund med Yvonne de Méric de Bellefon som var dotter till en anrik adelsfamilj. Giftermälet mellan Edmund och Yvonne resulterade i att huset fick ett familjevapen och legenden om Besserat de Bellefon föddes. Idag ligger verksamheten i Epernay längs Avenue de Champagne. Läs mer om Producenten här.

5. Länk: [Christian Gosset RoseGrand Cru](#)

6. Länk: [Besserat de Bellefon Bleu Brut](#)

Vid beställning ange rabattkod: **Godjul**