HOUSE OF ARRAS

Blanc de Blancs vintage 2016

Mousserende | Australien · Tasmanien · Chardonnay



95

POINTS

DWWA Gold

DRUER
Chardonnay

ALKOHOL
12.5

FLASKE
750

TIRAGE
6 år

Et udtryk skabt af tid

Blanc de Blancs 2016 viser, hvor elegant og sofistikeret tasmansk Chardonnay kan være – en hyldest til den druesort, mange betragter som toppen af klassiske mousserende druer, på grund af dens elegance og holdbarhed. Frugten er håndplukket og skånsomt presset for kun at bruge den fineste del af mosten 'la cœur'. Første gæringen foregår på rustfrit stål og i nye, franske barriques (9 %), efterfulgt af malolaktisk gæring. Efter næsten syv år på tirage justeres vinen med en raffineret dosage, der giver stor sofistikation og balance. 2016 var en varm årgang, og det kan smages: generøs frugt kombineret med husets karakteristiske struktur og balance. Fakta: Tasmanien (East Coast, Derwent Valley, Coal River Valley

TIRAGE	DOSAGE	SYREBALANCE	UDGIVELSE
6 år	dosage, der giver stor…	pH 3,14	11. udgivelse

Vin beskrivelse

FARVE	Medium strå gylden med grønne reflekser i kanten og en elegant, vedholdende mousse.
DUFT	Duftende østersskaller, strejf af honning, rødt æbler og jasminblomst
SMAG	Moden og kraftfuld Chardonnay nærmest med noter af honningkage og smørbagt brioche, elegant struktur med noter af saltmandler og mineralitet. Smagen er smukt vedholdende og slutter med en sprød naturlig syre og flot længde

Smagsprofil

Fylde ●●●●●○
Syre ●●●●●○
Tannin ●○○○○○
Frugtsødme ●○○○○○

Passer godt til

Frisk fisk og skaldyr, naturel eller med et strejf af eksotisk krydderi.

Historien bag vinen

Blanc de Blancs 2016 viser, hvor elegant og sofistikeret tasmansk Chardonnay kan være – en hyldest til den druesort, mange betragter som toppen af klassiske mousserende druer, på grund af dens elegance og holdbarhed. Frugten er håndplukket og skånsomt presset for kun at bruge den fineste del af mosten 'la cœur'. Første gæringen foregår på rustfrit stål og i nye, franske barriques (9 %), efterfulgt af malolaktisk gæring. Efter næsten syv år på tirage justeres vinen med en raffineret dosage, der giver stor sofistikation og balance. 2016 var en varm årgang, og det kan smages: generøs frugt kombineret med husets karakteristiske struktur og balance. Fakta: Tasmanien (East Coast, Derwent Valley, Coal River Valley og Tamar Valley) · 100 % Chardonnay · 6 år tirage · pH 3,14 · 11. udgivelse

6 år	dosage, der giver s…	pH 3,14
TIRAGE	DOSAGE	SYREBALANCE

Vinifikation

Blanc de Blancs 2016 viser, hvor elegant og sofistikeret tasmansk Chardonnay kan være – en hyldest til den druesort, mange betragter som toppen af klassiske mousserende druer, på grund af dens elegance og holdbarhed. Første gæringen foregår på rustfrit stål og i nye, franske barriques (9 %), efterfulgt af malolaktisk gæring. Efter næsten syv år på tirage justeres vinen med en raffineret dosage, der giver stor sofistikation og balance. Fakta: Tasmanien (East Coast, Derwent Valley, Coal River Valley og Tamar Valley) · 100 % Chardonnay · 6 år tirage · pH 3,14 · 11.

PRODUCENT

House of Arras

Oprindelse & druer

Land	Australien
Region / distrikt	Tasmanien
Druer	Chardonnay
Vintype	Mousserende | Sparkling Wines

Tekniske data

12.5%	75 cl
ALKOHOL	FLASKESTØRRELSE