

Champagne Hubert Paulet (Rilly La Montagne - Montagne de Reims)

Champagne Hubert Paulet er endnu et lille domaine med 1 ansat udover Olivier, der er 4. generation og som i dag er ansvarlig for husets Champagner. De ejer lidt over 8 hektarer, og disse er udelukkende beliggende i samme by Rilly La Montagne (1. cru). Det er ret sjældent at et Champagne hus udelukkende ejer marker fra samme by - og så hele 8 hektarer. Men Oliver laver ikke vin fra alle 8 hektarer. Faktisk laver han kun cirka 25.000 flasker om året, da han ikke råder over de nødvendige faciliteter til at lave eller opbevare flere flasker.

Markerne er beplantet med 50% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir og 20% Chardonnay. Jordbunden i Rilly La Montagne er meget kalkholdig, og det giver mineralske og knivskarpe Champagner.

Olivier laver vin efter gamle klassiske dyder, og sætter en ære i, at frembringe terroir og ikke maskere vinene for meget. Hans vine er formidable, rene, præcise, koncentrerede, balancerede og meget nemme at drikke - uden at de derved taber deres peronlighed.

Læs mere på www.pinochar.dk/champagne/hubertpaulet

Hubert Paulet - Brut Tradition Premier Cru NV

En forrygende basis Champagne der er lavet på 50% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir og 25% Chardonnay.

Det er en imponerende bredspekteret Champagne, der vi kunne forføre selv det mest kræsne publikum. Duften er rig og forførende med masser af frugt. Smagen er intens og dyb, og med er flot balanceret samspil mellem frugt og syre. Server den som aperitif eller sammen med skaldyr - et sikkert hit!

Druesammensætning

50% Pinot Meunier & 25% Pinot Noir & 25% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot lys gylden farve – nærmest grapesaft farvet og med små fine bobler.

Duften

En vidunderlig duft med både tropiske og citrusprægede elementer. Abrikos, Fersken, Grape og Æbler er et bredspektret mix.

Smagen

Vinen har en skøn "mouthfeel", og er frisk og forførende. Uhyre elegant mousse, der akkompagneres af en ligeså fin syre, der er præcist og diskret nærværende. Champagnen har en formidabel balance, og intet stikker af i forkerte retninger. Frugten har en let sødlig karakter i et flot sammenspil med den elegante syre.

Eftersmagen

En imponerende lang eftersmag, hvor syren igen hele tiden ligger og signalerer under overfladen.

Starter ganske markant, men fader ud for til sidst blot af blive afløst af moden frugt – vidunderlig eftersmag!