

Champagne Lamiable (Tours Sur Marne - Montagne de Reims)

I Grand Cru byen Tours Sur Marne i regionen Montagne de Reims finder vi Lamiable, hvor 3. generation i dag laver fantastisk Champagne.

Dette er et lille familie domaine, der i dag drives af 3. generation. Det er barnebarnet Ophelie, der nu laver Champagnen, og selvom hun ikke fylder meget i landskabet, så har hun en klar holdning til det at lave Champagne selvom hun "kun" har haft ansvaret de seneste 10 årgange fra dette fantastiske Champagnehush.

Hendes marker er beplantet med 60% Pinot Noir og 40% Chardonnay, og den årlige produktion ligger på omkring 60.000 flasker.

Hun laver hendes Champagne ret klassisk, og lagrer en smule af hendes vin på fade fra primært Bourgogne. Dette indgår i et par af hendes årgangs cuveer uden at vinene bærer præg heraf. Hun formår virkelig at balancere sine vine, og får det bedste ud af hver eneste flaske. De fleste af markerne er fortsat beplantet med vinstokkene fra hendes Farfars tid, og er dermed 50-60 år gamle. Det betyder, at vinene er dybe, koncentreret og komplekse. Fantastiske Champagner!

Lamiable - Terre d'étoiles Grand Cru Brut NV

En ren Grand Cru cuvée fra deres marker i Grand Cru byerne Bouzy og Tours-sur-Marne.

Champagnen lagrer i op til 30 måneder på bærmen og indeholder 40% af deres reserve vin (ældre årgange). De resterende 60% er årgang 2017.

En historisk cuvée fra Lamiable der er udtrykket fra jordbunden, rødderne, landet og historien.

Dosage 7,8 g/l.

Druesammensætning

60% Pinot Noir og 40% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot meget lys og let bleg gylden farve. Flot og elegant mousse.

Duften

En dejlig ret intens og ekspressiv duft. Masser af frugt der er båret mest af citrus elementer som lime, appelsin og et strejf af citron skal. Brioche, lidt gærdej, rug, smør og hasselnødder supplere det fine frugtbillede.

Smagen

Det intens og komplekse følger trop i smagen. Det er en dejlig harmonisk Champagne. En dejlig elegant mousse er med til at gøre champagnen utrolig dejlig at nyde og nem at drikke. Frugten er ren og frisk, og syren utrolig præcis og afbalanceret. Den har dejlig fylde og en pæn koncentration.

Den vil egne sig både som aperitif eller til skaldyr, sushi og alskens fiskeretter.

Eftersmagen

Lige et dejligt syrebid til at begynde med, og en let bitter tone. Så kommer frugten galopperende let og elegant. Dejlig eftersmag.