

Vinoplevelser

Champagne Lancelot Royer, 3/4 ltr.

Earl Champagne P. Lancelot Royer



Domaine Lancelot Royer, der blev grundlagt i 1960, består af 5 ha vinmarker, der alle ligger i Côte de Blanc. Her er Chardonnay den dominerende druesort, og huset laver derfor kun Blanc de Blancs. Domaine Lancelot Royer er et ultra konservativt champagnehus, da alle operationer i vineriet og i størstedelen i vinmarken udføres ved håndkraft. Cuvée Reserve RR er en blanding af druer fra Premier og Grand Cru, hvoraf 32% kommer fra vinstokke, der er mere end 35 år gamle. Det nye års vin blandes med 30% Reserve-vine, hvorefter blandingen gennemgår sin andengæring og lagrer med bærmekontakt i 18 – 24 måneder, mod de lovpligtige 15 måneder.

Resultatet er en vin med en større kompleksitet og længde i eftersmagen – en yderst elegant Champagne, som med alderen nærmest tager karakter af Chablis.

Leverandør

Earl Champagne P.
Lancelot Royer

Land

Frankrig

Område

Champagne

Type/Farve

Champagne/
mousserende

Drue

100% Chardonnay

Dyrkning

Traditionel

Serveringsforslag

Apéritif

Vinifikation

Den alkoholiske gæring finder sted på stål- og cement tanke, hvorefter mosten sammenstikkes og tilsættes 30% Reserve-vin, som har lagret på gamle egetræsfade. Vinen tappes efterfølgende på flaske, hvor den tilsættes en liqueur de tirage bestående af bentonite, epenay gær og sukker for efterfølgende at gennemgå en lang kølig anden gæring. Vinen ligger herefter med bærmekontakt i 18 til 24 måneder, inden den gennemgår degorgement à la volée, dvs. uden brug af is. Der tilsættes en lille smule liqueur d'expédition, inden vinen lagrer i yderligere 3 måneder før sin frigivelse.

Smagekommentarer

Duften er yderst elegant med toner af ferskner, grønne æbler, citrus og lime. Elegancen fortsætter i smagen, som har en flere minutter lang eftersmag med en let mineralitet i sin afslutning.

Alkohol



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN