

**Ett suddigt
synfält är
tecken på
allvarlig form
av bubbelbrist!**

VÄLKOMNA



Launois Cuvée Réserve GC BldB Brut

Smak: Torr, frisk och balanserad, med inslag av äpplen, grapefrukt, gråpäron, mineral och brioche samt en liten ton av aprikos.

Doft: Inbjudande, pigg och frisk doft med toner av äpple, citrus, grapefrukt, mineral och nyanserade toner av rostat bröd.



Land	Champagne/Mousserande
Område	Frankrike, Champagne
Produkttyp	Champagne
Alkohol	12 %
Sockerhalt	7 g
Volym	750 ml
År	NV
Druva	100% Chardonnay
Producent	Launois Père et Fils
Pris	399,00 kr
Artnr	27381
Tillverkning	Musten jäses i rostfria ståltankar och genomgår malolaktisk jäsning i dem. Därefter sker blandning och tillsats av jäst för buteljering och en andra, kolsyregivande, jäsning. Basvinet för denna champagne utgörs av årgång 2022. Champagnen har lagrats 36 månader på sin jästfällning. Dosage 7,5g/ liter.



ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE

Årgång NV

Art. nr 7686

Pris 359 kr

Storlek 750 ml

Producent André Clouet

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 7,8 g/l

Restsocker 6 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär I glaset ett friskt och fruktigt skolboksexempel på champagne av pinot noir som bjuder på smaker av röda vinteräpplen och citron, samt en fin mineralitet och toner av nybakat bröd.

Tillverkning Vinet görs uteslutande av pinot noir från firmans vingårdar i Bouzy och Ambonnay, båda klassade som grand cru. Man följer den traditionella metoden för champagne, med en försiktig pressning av druvorna som ger en klar must som sedan jäses i tankar.

Lagring Vinet lagras i tre år på sin jäst innan degorgering och för en helt torr smak har man låg dosage.

Passar till Serveras vid cirka 8 grader som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur. Servera gärna i ett glas med lite större kupa så att alla aromer tillåts blomma ut.





Joly Les Terroir des Picoites 100% Meunier Extra Brut

Champagne Joly är den där lilla familjeodlaren man blir glad av att hitta!

DRUVSORTER
100 % Meunier

TILLVERKNING/ODLING

Druvorna är odlade i Troissy på ler- och kalkjord. Skörden är från 2019, -20 -21. Druvorna är skördade för hand, vilket garanterar kvaliteten. Vinifierat på ståltankar, och mognar i 24 månader i källaren.

KARAKTÄR

Vinet är gyllene med en delikat och krämig mousse. I doften hittar vi aprikos, mogen citrus och torkade äpplen. Smaken är komplex och aromatisk med toner av torkade äpplen, blodgrape och med en viss kryddighet.

PASSAR TILL

En komplex champagne som passar till rött kött eller ett urval av ostar. Det kan också fungera till chokladdesserter.

OM PRODUCENTEN

Joly Champagne är en familjeägd producent som grundades 1953 i Troissy, nära Epernay i västra dalen av floden Marne. Ägorna består av 14 ha, fördelade på 45 små parcels belägna på kullarna vid Troissy, Chatillon- Sur- Marne och Mareuil-le- Port. Vingårdarna är planterade med 75% Meunier eftersom den trivs i den ler- och kalkstensblandade jorden. Idag drivs företaget av Remy och Patricia tillsammans med sina barn Aurélien och Maximilien, som båda har studerat vin och vinodling vid Viticulture High School i Avize.



Årgång
NV
Alkohol
12%vol
Socker
5g/ lit



Hervieux-Dumez Special Club 2018

Producent Hervieux-Dumez

Region/by Montagne de Reims

Druvblandning

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Volym 750 ml **Dosage** 7 g **Pris** 659 kr

Tillgänglighet Tillfälligt sortiment 28 november

Smakprofil

En pärla från Montagne de Reims - smakrik och inbjudande Special Club från Hervieux-Dumez skapad av de tre klassiska champagnedruvorna – 50 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir och 20 % Meunier – och avrundad med en fin dosage på 7 gram.

Champagnen är frisk och livfull med en mjuk, lätt fyllighet som bär upp aromerna. Toner av solmogna gula äpplen, kritig mineralitet, rostat bröd, honung och fransk nougat vävs samman med en antydning av grapefrukt, allt omslutet av en elegant och följsam mousse.

I smaken återkommer doftens karaktär: ren mineralitet, perfekt balanserad syra och en klar, uppfriskande linje som mynnar ut i ett långt och harmoniskt avslut.

Årgång 2018 var exceptionell i Champagne, präglad av optimal druvmognad och stabila förhållanden genom växtsäsongen. Resultatet är viner med både generös frukt och imponerande struktur, något som tydligt återspeglas i årets Special Club.



Om Hervieux-Dumez

Uppe i nordvästra Montagne de Reims finner vi Sacy, en Premier Cru-klassificerad by där Hervieux-Dumez håller till. Henri Hervieux var soldat och blev stationerad i den lilla byn Sacy under Första världskriget. När kriget var över gifte han sig år 1920 med en flicka från byn, Juliette Dumez. Idag är det Henri och Juliettes barnbarns-barn som styr familjeföretaget.

Med vingårdarna alldeles intill hemmet lever familjen bokstavligen bland sina rankor. De äger totalt 9,5 hektar i Sacy, Chamery och Merfy, och producerar cirka 60 000 flaskor per år – oftast blandningar av Chardonnay (24 %), Pinot Noir (60 %) och Meunier (16 %), kända för sin generösa och smakrika stil.

Som fristående odlare arbetar Hervieux-Dumez uteslutande med egna druvor och ingår i den prestigefyllda sammanslutningen Club Trésors de Champagne. Vingårdarna ligger på utmärkta lägen i Montagne de Reims där kalkrik lerjord och mjuka sluttningar ger idealiska förutsättningar för regionens tre klassiska druvsorter.

Familjen värnar om sina marker och arbetar naturvänligt: de använder inga insektsmedel, låter gräs växa mellan raderna och planterar häckor för att gynna biologisk mångfald. Druvorna skördas för hand när de nått optimal mognad och alla viner produceras på gården. Lagringen sker i familjens källare från 1600-talet. Resultatet är champagne med tydlig hantverkskänsla – och cuvéeen Special Club beskriver familjen själva som "juvelen i kronan".





Fullständigt namn	Champagne Brut Rosé AOC Veuve Clicquot
Appellation	Champagne
Paket	I Låda
Dosage	Brut
Land	Frankrike
Region	Champagne
Druva	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Format	0,75 L
Aromer	Torkad frukt, Röda frukter, Patisserie
Alkoholhalt	12,5%
Temperatur	8-10 °C
Sulfiter	Innehåller sulfiter

Domaine Alexandre Bonnet Les Contrées 7 Cépages Brut Nature

Smak: Smaken är stor och komplex med fruktiga toner av päron, aprikos, mandarin, nötter, söta kryddor och blommor. Avslutningen är lång och frisk med tydliga toner av mineral.

Doft: Doften är komplex med fruktiga inslag av päron, aprikos, plommon och mandarin. I avslutningen finns toner av vita blommor, mandel och söta kryddor.



Land	Champagne/Mousserande
Område	Les Riceys, Champagne
Produkttyp	Champagne
Alkohol	12.5 %
Sockerhalt	TBA
Volym	750 ml
År	2019
Druva	Mellan 15-20 % vardera av druvorna Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, och 5-10 % vardera av druvorna Petit Meslier, Pinot Gris, & Arbane
Producent	Domaine Alexandre Bonnet
Pris	1,199,00 kr
Artnr	27990
Tillverkning	Druvorna skördades för hand var efter de uppnådde perfekt mognad och sorterades för hand noggrant redan vid skörd. Därefter pressades de långsamt i en pneumatisk press och musten genomgick sedan malolaktisk jäsning. Varje druvsort pressades och vinifierades var och en för sig.



VINLISTA CHAMPAGNE DECEMBER 2025

	Launois, Blanc de Blancs Grand Cru Réserve NV - Art.nr 7450	399:00
	André Clouet, Grande Réserve (G C) NV - Art.nr 7686	359:00
	Joly, Les terres des Picoites NV - Art.nr 70311	469:00
	Hervieux-Dumez, Special Club 2018 - Art.nr 95423	659:00
	Veuve Clicquet, Rosé NV - Art.nr 59254	679:00
	Domaine Alexandre Bonnet, Les Contrées 7 Cépages Brut Nature 2019 - Art.nr 54232	1.199:00