

# Chaumont Cuvée Spéciale

## 2008 Brut

Chaumont är en odlar-kooperatör det vill säga att han odlar egna druvor som han efter skörd tar till ett kooperativ som hjälper till med vinifieringen. Då blandar dom också med andra odlares druvor för att kunna få smak från flera olika växtplatser och på så sätt kunna komponera en harmonisk champagne. Sedan får Chaumont sina flaskor som han lagrar i egen källare och säljer under egen etikett.

Att Chaumont valt att göra på detta sätt är främst att med såpass liten produktion som dom har så skulle det bli väldigt dyrt att ha egen press och jästankar i förhållande till antal flaskor. Den fasta kostnaden för press etc skulle fördelas på 20'000 flaskor/år istället för 200'000 flaskor/år som en större odlare kanske kan producera.



Druvblandning:	50% Chardonnay & 50% Pinot Noir
Lagringspotential:	0-15år
Dosage:	8g socker/liter
Lagringstid på jästfällning:	--
Årgång:	2008
Utseende:	Svagt gyllengul
Doft:	Stor doft med mogen citrus, brioche, röda äpplen, citronzest, rökig mineralitet och honung.
Smak:	Medelfylligt med mycket frisk syra som ger vinet energi och liv och oerhört lång eftersmak.

# Vin Till Mat

• kvalitetsviner från utvalda producenter •

[www.vintillmat.se](http://www.vintillmat.se)

[info@vintillmat.se](mailto:info@vintillmat.se)