

2007 Le Mesnil Prestige Dosage Zero Grand Cru Blanc D. Upr - Champagne Le Mesnil Grand Cru



Le Mesnil Champagne Grand Cru - fra den bedste vinmark i Champagne Le Mesnil er den bedste Grand Cru Chardonnay vinmark i Champagnedistriktet, fordi denne mark giver de mest komplekse, crispy og mineralske Champagner. Det berømte kooperativ af samme navn blev grundlagt i 1937. I tredivernes økonomiske krise var det gået op for nogle visionære Champagnevinbønder at den eneste vej ud var selv at lave Grand Cru Champagne på højt plan og gøre sig mindre afhængig af at skulle sælge druerne til de store Champagnemærker. Kooperativet er beliggende i hjertet af den mytiske Champagneby Le Mesnil-sur-Oger, som er hjemsted for de bedste Chardonnaybaserede Champagner, således er man nabo til legenden Salon.

Store investeringer og imponerende Grand Cru marker

Siden starten er der foretaget store investeringer og især har de senere år budt på en moderniseringsproces, så alle produktionsfaciliteter i dag fremstår som topmoderne til at producere topkvalitet. Alle kooperativets marker er beliggende i det meget eftertragtede Côte des Blancs, og man råder kun over Grand Cru marker.

Le Mesnil Grand Cru Blanc de Blancs Zero Dosage Prestige

Vi har fået lavet en særlig Zero Dosage/Brut Nature udgave af Le Mesnils Grand Cru prestige champagne. Vi var tidligt nede i kældrene hos Le Mesnil og smage 2007 inden den traditionelle tilsætning af dosage. Her kunne vi smage at netop årgang 2007 var ekseptionel og derfor besluttede vi at få denne vin i en udgave helt uden dosage. Denne champagne er altså ikke tilsat sukker og er der med et ultra rent udtryk for 2007 årgangen fra den berømte Mesnil-sur-Oger landsby i Côte des Blanc. Vinen er knastør og ultra sprød men flot balanceret af de optimalt modne druer der giver vinen elegante noter af lime, grønne æbler, hvide blomster og brioche samt et super raffineret strejf af saltet mineralitet fra den kalkholdige jordbund. Ren terroir på flaske!

Druerarter: 100% Chardonnay

Anbefalet til: Aperitif, skaldyr - især østers, fisk, lyst fjerkræ, faste oste.