



André Clouet Silver Brut Nature

CHAMPAGNE ANDRÉ CLOUET, CHAMPAGNE, RANSKA



Rypälelajikkeet	Pinot Noir
Alkoholi	12,0 %
Kuvaus	Jäänraikas tyyliniekka, tehty myöhään poimituista rypäleistä. Ja ei grammaakaan sokeria! “My Free Rider friends call the Silver Brut Nature Champagne Pow Pow!” -JF Clouet
Luonnehdinta	Jo kypsyneen samppanjan tuoksussa on selkeimmin paahtoleipää ja valkoisia kukkia, sekä hieman punaisia marjoja ja sitruunankuorta. Maku on rutikuiva, mutta täyteläinen suutuntuma ja runsas hedelmäisyys tekevät viinistä erittäin tasapainoisen. Monulotteinen maku, jossa on paahdettua mantelia, raikasta greippimäistä sitruksisuutta ja mineraalisuutta. Pitkä jälkimaku on paahteinen ja syvä.
Ruokasuositus	Herkät ja selkeänmakuiset kala- ja äyriäisruuat. Parhaille ostereille, ravuille, valkoiselle kalalle ohittamaton yhdistelmä. Vaniljavoissa paistettua kampasimpukkaa, grillattua mustekalaa romescolla, tai paahdettu turskanseläke sitruunalla.
Viinialue	Rypäleet on kerätty Grand Cru-luokitellun Bouzyn ja Ambonnayn kylien parhailta etelään viettäviltä ylärinteiltä. Kyläkunnat tunnetaan tumman Pinot Noir-lajikkeen parhaina kasvualueina Champagnessa ja lopputuloksessa voi aistia kypsien, laadukkaiden rypäleiden tuomaa mausteisuutta ja runsautta.
Lehdistö	Clouet'n Silver voitti korkeimmilla pisteillä Finnish Wine Awards 2019 -kilpailun . Tässä kansainvälisen tason kilpailussa arvioitiin viinit vain laadun (eikä hinnan) perusteella. 4 tähteä – Viinistä Viiniin 2020.
Pullokokoko	75
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Ei lisättyä sokeria, eli brut nature. 35 % 7-10 v vanhoja reserviviinejä. Jopa 48 kk sakkakypsytytys.

Champagne André Clouet

CHAMPAGNE, RANSKA

[Jean-Francois Clouet](#) tekee viinillisiä samppanjoita Bouzyn ja Ambonnayn kylän rypäleistä, ja lähes pelkästään Pinot Noirista. Perheellä on kaikkiaan yhdeksän hehtaaria 100 % grand cru -luokiteltuja viinitarhoja näiden kylien parhailla rinteillä, ja alkuperä on selkeästi maistettavissa lopputuloksesta. Vaikka viinit ovatkin täyteläisempiä blanc de noirs -samppanjoita, niiden jäänkuulas hapokkuus tasapainottaa tyyliä. Pitämällä tuotantomäärät kohtuullisena ja keskittymällä pelkästään itse asiaan – samppanjan tekoon eikä ison markkinointikoneiston pyörittämiseen – [André Clouet'n](#) samppanjoiden laatu on erinomainen hintaansa nähden. Nämä paahteisetkin samppanjat toimivat hienosti läpi aterian ruokaviiveinä, mutta ovat omiaan myös aperitiivinä. Pullojen etiketit ovat hyvin koristeellisia ancien regime -tyyliin, sillä tilan perustaja toimi aikanaan Ludvig XV:n Versailles'n hovin kirjainpainajana. *“Jean-François Clouet is an exuberant personality behind André Clouet, one of the finest grower estates in Champagne today. He is a grower, chef de cave, encyclopaedia of Champagne history, self-confessed ‘gangster’ and, in the words of one of my visiting guests, ‘circus ringmaster!’”* -Tyson Stelzer, multi-award winning wine publisher & judge.