



Jérôme Prévost La Closerie fac-simile Extra Brut Rosé

CHAMPAGNE JÉRÔME PRÉVOST, CHAMPAGNE, RANSKA



Rypälelajikkeet	Pinot Meunier
Alkoholi	12,50 %
Viinialue	Les Béguinesin kahden hehtaarin kokoinen tarha Gueuxin kylässä, Reimsin länsipuolella.
Lehdistö	93+/100 Wine Advocate: <i>The NV Extra Brut Les Beguines is 100% Pinot Meunier, part of which was vinified with skin contact. It, too, is a big, powerful Champagne in need of a slumber in the cellar. The wine possesses dazzling richness and concentration in an impeccably pure style, with layers of perfumed red fruit that coat every inch of the palate. Ideally this vinous, richly-textured Champagne is best opened at least 30 minutes in advance, which will help the aromas find their focus. This is a terrific effort from Jerome Prevost.</i>
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Prévost tuottaa Les Béguinesin tarhalta pienen määrän punaviiniä Pinot Meunier-lajikkeesta antamaan väriä roseelle. Viini on kypsynyt 1 okk 228 litran tynnyreissä.

Champagne Jérôme Prévost

CHAMPAGNE, RANSKA

[Jérôme Prévostin](#) pieni tila sijaitsee Gueuxin kylässä Reimsin länsipuolella. Prévost sai kahden hehtaarin kokoinen Les Béguines-tarhan perintönä isoäidiltään, joka ei viljellyt tarhaa itse vaan sen hoito oli annettu muiden viljelijöiden tehtäväksi. Hyvän ystävänsä, Anselme Selossen, suostuttelemana hän tuotti ensimmäisen oman viininsä vuonna 1998. Prévostilla ei tuolloin ollut omaa kellaria, joten vuoteen 2002 asti Prévostin Samppanjat tuotettiin Selossen kellareissa Avizen kylässä. Vuodesta 2003 lähtien koko tuotantoprosessi on hoidettu Jérôme Prévostin tilalla Gueuxin kylässä. Prévost tuottaa käytännössä vain yhtä Pinot Meunier-lajikkeesta tuotettua Samppanjaa Les Béguinesin tarhalta. Vuosituotanto on vain noin 13 000 pulloa. Tarhan maaperä on hiekkaa ja kalkkikiveä, jossa on runsaasti fossiileja. Viininviljely on luonnonmukaista ja kemiallisia lannoitteita tai myrkkijä ei käytetä. Tavoitteena on tuottaa mahdollisimman kypsiä rypäleitä. Viini saa käydä ja kypsyä 450-600 litran tammitynnyreissä villihiivoilla ja perusviiniä ei kirkasteta tai suodateta. Koko vuosikerran korkinvaihto tehdään yhdellä kertaa noin 18 kuukauden pullokypsytyksen jälkeen. Prévostin Samppanja on luokitukseltaan Extra Brut mutta käytännössä sokeria ei lisätä lainkaan, eli kyseessä on ns. non dosé-samppanja.