Savart L'Accomplie Magnum

CHAMPAGNE SAVART, CHAMPAGNE, RANSKA



Rypälelajikkeet	Chardonnay 20 %, Pinot Noir 80 %
Alkoholi	12,50 %
Luonnehdinta	Kristallinkirkas, vaalean kellertävä väri. Tuoksu on raikas, runsas, hieman kehittynyt; sitrusta, punaisia marjoja, mantelia ja paahteisuutta. Maku on kuiva, jäntevä, mineraalisen pitkä ja hedelmäinen.
Viinialue	Ecueil'n ja Villers-aux-Noeudsin kylät Montagne de Remsin pohjoisrinteillä.
Pullokoko	150 cl
Laatikkokoko	3 kpl/laatikko
Muuta	Savartin vuosikerraton cuvée vanhoista köynnöksistä. Perusviinin käyminen ja kypsytys on tapahtunut terästankeissa ja tammitynnyreissä. Sokerinlisäys on 5 g/l.

Champagne Savart

CHAMPAGNE, RANSKA

Fréderic "Fred" Savartin pieni 4 hehtaarin kokoinen samppanjatila sijaitsee Montagne de Reimsin pohjoisrinteellä Ecueil'n Premier Cru-kylässä. Talon perusti Fredin isoisä René, joka istutti ensimmäiset köynnökset vuonna 1947. Tarhapinta-alasta 3,5 hehtaaria on Pinot Noiria ja 0,5 hehtaaria Chardonnayta. Fred Savart otti tilan vetovastuun vuonna 2005 ja hänen johdollaan tästä pienestä talosta on tullut yksi Champagnen kuumimpia kulttituottajia. Savart viljelee tarhojaan luonnonmukaisesti ja viinintekoon ei ole tiettyä reseptiä vaan vuosikerran tyyli ja rypäleiden laatu määrittelee keinovalikon. Suuri osa viineistä saa käydä terästankeissa mutta Savart hyödyntää arvokkaammissa samppanjoissaan myös tammitynnyreitä. Sokerilisäys on hyvin maltillista ja samppanjoiden tyyli on etikettejään myöten modernia ja hedelmäistä.
Fred Savartista piti tulla ammattilaisjalkapalloilija mutta seurasiirron alla hän päätti valita työ- ja avioelämän Champagnessa jalkapalloilun sijaan. Fred ei ollut edes maistanut viiniä ennen 19 ikävuotta mutta nykyään hänet tunnetaan yhtenä alueen suurimmista viinifriikeistä, jonka kellarissa on merkittävä määrä niin kilpailijoiden kuin muiden alueiden huippuviinejä.