

Hambledon Classic Cuvée Rosé



Årgång NV
Art. nr 73152
Pris 459 kr
Storlek 750 ml
Producent Hambledon Vineyard
Ursprung England, Storbritannien
Varukategori Mousserande rosé

Druvor Chardonnay 90%, Pinot Noir 10%
Alkoholhalt 12%
Totalsyra 8,9 g/l
Restsocker 10 g/l
Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Elegant och mineraligt men ändå charmigt vin med inslag av smultron, blodapelsin, brioche och vita blommor.

Tillverkning Pinot Noir-druvorna och majoriteten av Chardonnay-druvorna genomgick en långsam, temperaturkontrollerad alkoholjäsning i rostrfia ståltankar vid ca 18 °C. 4 % av Chardonnay-druvorna jäste i utvalda franska ekfat för att ge extra komplexitet och struktur. Vinet fick lagras med sin jästfällning ca sex månader innan vinet blandades med reservvin och buteljerades för sin kolsyrejäsning.

Lagring Minst 33 månader i flaska på sin jästfällning.

Passar till Perfekt till grillade skaldjur eller lättare och eleganta rätter av fågel.

Om producenten

Hambledon är faktiskt Englands äldsta kommersiella vingård som än idag är i bruk och grundades redan 1952, men det är i och med Ian Kelletts övertagande av egendomen 1999 som den enorma utvecklingen har skett. Nya vingårdar har planterats och ett enormt arbete med att matcha kloner och druvsorter till rätt läge har gjorts. Efter flera års studerande följde så ytterligare ett par år av uppbyggandet av reserveviner utan en kommersiell lansering för att kunna ge den nivå man föresatt sig redan vid första lanseringen. Som huvudvinmakare har man rekryterat Hervé Jestin, som är en av Champagnes mest eftertraktade och erfarna vinmakare med över 20 års skördar på Duval Leroy.

I ett initialt skede har Hambledon valt att uteslutande göra non-vintageviner och att se till att de tre viner de idag gör alla tillhör toppskiktet av vad engelskt bubbel förmår att erbjuda.