



Hambleton Classic Cuvée

Art. nr: 71307

Pris: 429 kr

Storlek: 750 ml

Varukategori: Mousserande viner

Sortiment: Systembolagets beställning

Land: Storbritannien

Årgång: NV

Producent: Hambleton Vineyard

Druvor: Chardonnay 40%, Pinot Meunier 31%, Pinot Noir 29%

Karaktär: Elegant och mineraldrivet vin med frisk syra, fin fruktighet och inslag av röda äpplen, mineral, mogen citrus, vita blommor och smördeg.

Tillverkning: Druvorna pressades och jäste långsamt i temperaturkontrollerade rostfria stältankar vid ungefär 18°C. 6 % av vinet jäste i utvalda franska ekfat för att addera komplexitet och struktur. Allt vin genomgick malolaktisk jäsning för att ge rondör och göra syran mjukare. Slutligen fick vinet lagras på jästfällningen i sex månader innan det blandades med reservvinet och buteljerades för sin kolsyrejäsning.

Lagring: Minst 35 månader på sin jästfällning, vilket i princip motsvarar kraven för en vintagechampagne (36 månader).

Alkoholhalt: 12% Totalsyra: 9 g/l Restsocker: 7 g/l

Om producenten

Hambleton 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 Jestlin, som är en av Champagnes mest eftertraktade och erfarna vinmakare med över 20 års skördar på Duval Leroy.

I ett initialt skede har Hambleton 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.

