



Hambleton Premiere Cuvée

Art. nr: 90398

Pris: 549 kr

Storlek: 750 ml

Varukategori: Mousserande viner

Sortiment: Systembolagets tillfälliga

Land: Storbritannien

Årgång: NV

Producent: Hambleton Vineyard

Druvor: Chardonnay 73%, Pinot Noir 24%, Pinot Meunier 3%

Karaktär: Elegant och komplext med en djup fruktighet, hög syra och inslag av vinteräpplen, lemon curd, brioche, hasselnötter och vita blommor.

Tillverkning: Majoriteten av druvorna genomgick en långsam, temperaturkontrollerad alkoholjäsning i rostfria ståltankar vid ca 18 °C. 14 % av druvorna jäste i utvalda franska ekfat för att ge extra komplexitet och struktur. Vinet genomgick malolaktisk jäsning för att runda av den höga syran. Vinet fick lagras med sin jästfällning ca sex månader innan vinet blandades med reservvin och buteljerades för sin kolsyrejäsning.

Lagring: Minst 46 månader på sin jästfällning vilket är 10 månader mer än vad lagen kräver för en vintage champagne.

Alkoholhalt: 12% Totalsyra: 9,5 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.

