

INFO

Vinens Navn: Les Oublies Champagne – Le Chevrée

Producent: Thierry Massin

Område/Land: Champagne/Frankrig

Drue(r): Typisk ca. Pinot Blanc (60%), Pinot Gris (20%), Petit Mesliers (10%), Arbane (10%)

Vinfremstilling: Der høstes manuelt fra vinmarker beliggende i 240-280 m højde på marken Le Chevrée, efter alkoholisk gæring hviler vinen sur-lie i 11 måneder. 2. gæring på flaske og lagring 42 måneder på samme. Hver druetype vinificeres separat inden blanding.

Jordbundsforhold: Kalksten og ler.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk 12-13%

Producentens web: champagnethierrymassin.com

Yderligere information:

Historien om Champagne Thierry Massin begynder i 1977, da Thierry og hans søster Dominique skabte dette mærke og dermed videreførte forfædrenes knowhow, som er gået i arv fra generation til generation.

I dag viderefører deres børn, Thibault og Violaine, familietraditionen, samtidig med at de forpligter sig til en miljøvenlig tilgang. Hos Thierry Massin tager man sig af produktionen fra A til Z, dvs. fra arbejdet i vinmarken, vinificeringen i deres kældre og markedsføringen. I dag producerer Thierry Massin velsmagende champagner, som har givet dem adskillige priser.

Champagnehuset ligger i hjertet af Côte des Bar, ved porten til Arce-dalen, i Ville-sur-Arce. 70% af deres vinmarker er tilplantet med Pinot Noir, Chardonnay udgør 15% og Pinot Meunier 8%. På de resterende 7% af dyrkes Arbanne, Pinot Blanc, Petit Meslier og Fromenteau. Vinstokkene vokser på bjergskråninger med en undergrund af ler og kalksten.

