



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Agrapart Les 7 Crus Brut . s.a

PRODUCENT:	Pascal Agrapart	DRUVA:	90% Chardonnay 10% Pinot Noir
HEMSIDA:	www.champagne-agrapart.com	ALKOHOL:	12 %
OMRÅDE:	AOC Champagne, Avize, Frankrike	SOCKER:	7 g/l
JORDBRUK:	Sustainable		
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

DOFT: Rena aromer av mogen citrus, gula äpplen och vita blommor

SMAK: Torr, krispig och medelfyllig till fyllig. Fruktig smak med stora inslag av mineraler och stilren finish.

VINIFIERING: Denna Cuvée är gjord på druvor från sju olika byar.
4 Grand Cru-områden; Avize, Oger, Cramant och Oiry
3 Premier Cru-områden; Avenay Val d'Or, Coligny och Vauciennes

LAGRING: Vinet bygger på två årgångar.
Hälften av äldsta årgången har legat på fat.
Degorgering sker 60 dagar innan champagnen släpps till försäljning. Vinet är ofiltrerat och "remuage" samt degorgeringen sker för hand.

OM PRODUCENTEN

Huset grundades i Avize i slutet av 1800-talet av Arthur Agrapart. Hans sonson Pierre utvecklade företaget vidare under åren 1950-1960. Idag sträcker sig vingården Agrapart över 12 hektar i hjärtat av Côte des Blancs. Domänen Agrapart ligger i Avize och vingårdarna finns i Avize, Oger, Cramant och Oiry. Alla är Grand Cru med ett exceptionellt geografiskt läge.

Pascal Agrapart är en liten producent vars förhållande till terroir är mycket betydelsefullt. Agrapart behandlar alla sina cuvées lika där samma druva används men från olika lägen.

