



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Agrapart "Minéral" Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut 2013

PRODUCENT:	Pascal Agrapart	DRUVA:	100% Chardonnay
HEMSIDA:	www.champagne-agrapart.com	ALKOHOL:	12.5%
OMRÅDE:	AOC Champagne, Avize, Frankrike	SOCKER:	3gr/l
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

DOFT: Aromer av torkad frukt, citronzest, rostad brioche och smörighet

SMAK: Den kalkrika mineraliteten ger en fyllig, energirik och textur.

VINIFIERING: Gjord på druvor från 40-åriga stockar från två vingårdslägen. Bionnes i Cramant och Champouton i Avize. Båda Grand Cru områden i Côte des Blancs. Hälften av vinet har jästs och genomgått den malolaktiska jäsningen på ekfat. 5 år på sur lie, dégorgement 60 dagar innan försäljning. Vinet är ofiltrerat.

LAGRING: Pascal Agrapart är en liten producent vars förhållande till terroir är mycket betydelsefullt. Detta märks tydligt i smaken. Han behandlar alla sina cuvées likadant. Samma druva men från olika läge. 50 % av musten jäser alltid på gamla fat från Didier Dagenau. Man använder riktig kork istället för kronkapsyl. Musten ligger lång tid på sur lie under den andra jäsningen och dégorgering 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. Detta geografiska läge är exceptionellt. Pascal Agrapart är en liten producent vars förhållande till terroir är mycket betydelsefullt.