

Mousserande vin

Domaine Evremond Classic Cuvée

Domaine Evremond

Pris 595 kr
nr 9415301 - 750 ml

Ursprung Kent

Druvor Pinot Noir 55%, Chardonnay 35%, Pinot Meunier 10%

Alk. halt 12%

Jordmån Krita och kalkrika jordar

Information Domaine Evremond är ett samarbete mellan det anrika champagnehuset Champagne Taittinger och den brittiske vinhandlaren Hatch Mansfield, med målet att skapa ett mousserande vin som fullt ut speglar sin plats. Nu är det premiär för det första mousserande vinet från egendomen - Classic Cuvée som är en blend av två årgångar. De kalkrika jordar i Kent samt oceaniska influenser, återspeglas i vinets tydliga mineralitet och påtagliga precision.

Karaktär Ren, elegant och distinkt med tydlig mineralitet. Lätta brödiga toner med en subtil nötighet. Krispig, livlig syra och smaker av citrus, gröna äpplen och päron.

Vinifikation Vinet jäser och mognar helt i rostfria ståltankar och genomgår malolaktisk jäsning.
Lagring Tre års lagring på jästfällningen
Passar till syrlig ceviche, ostron och skaldjur eller som aperitif

Om producenten

Domaine Evremond är en vänskap och ett samarbete mellan det anrika champagnehuset Champagne Taittinger och den brittiska vinhandlaren Hatch Mansfield, med målet att skapa ett mousserande vin som fullt ut speglar sin plats – snarare än att efterlikna Champagne. Här möter franskt kunskap ett av Englands mest lovand vinområden i ett av de mest ambitiösa och omskrivna projekten inom engelsk mousserande vinproduktion. Egendomen ligger i Kent, ofta kallad The Garden of England, och de kalkrika jordarna påminner mycket om dem som finns i Champagne, men klimatet är svalare och det finns en tydlig brittisk precision i vinerna.
På egendomen odlas främst Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier som trivs utmärkt i ett svalare klimat och bidrar med elegans och struktur till vinerna. Jordmånen domineras av krita och kalksten och bidrar med tydlig mineralitet och en hög naturlig syra. Långsiktighet och hållbarhet står i fokus – här bygger man för framtiden och kvalitet över generationer snarare än att få ett snabbt resultat.
Vinerna från Domaine Evremond kännetecknas av krispig syra och ren frukt, diskret elegans snarare än kraft, tydlig mineralitet och precision. Det här är mousserande viner med finesse, spänst och lagringsförmåga, skapade för att utvecklas över tid.
Domaine Evremond serverades vid middagen med Kung Charles III och det franska presidentparet Macron vid statsbesöket i Windsor Castle i juli 2025. En gest som förtydligar relationerna mellan länderna, ett Champagnehus med en engelsk vingård.