



KVALITÉ & KÄNSLA!



RATHFINNY



Mousserande vin

# Rathfinny Blanc de Blanc 2016

Rathfinny

Pris 395 kr

nr 7255701 - 750 ml

**Ursprung** Sussex

**Druvor** Chardonnay 100%

**Alk. halt** 12.5%

**Jordmån** Ler- och kalkhaltig jordmån

**Information** Rathfinny Blanc de Blanc Brut 2016 är den andra årgången som producerats av Sussex Sparkling vinerna. Vinet är en blend av övervägande chardonnaykloner från Bourgogne. Druvorna skördas för hand och pressas med hela klasar. Endast 5700 flaskor producerades.

**Karaktär** Doft av fransk vit nougat, lemon curd och rostat bröd. Vinet är torrt med hög syra och eleganta bubblor som utger en härlig mousse med toner av grapefrukt och mogen persika.

**Vinifiering** Efter pressning får musten jäsa i rostfria ståltankar vid 16°C. Vinet har producerats enligt Champagnemetoden där den fått en andra jäsning på flaska samt lagrats 3 år i Rathfinnys källare innan det släpps till försäljning.

**Lagring** Utmärkt att dricka nu men kan även lagras 5-8 år för att få en mer mogen smak.

**Passar till** Detta eleganta mousserande vin passar utmärkt som aperitif men ännu bättre och ha genomgående till en middag. Servera till de mer eleganta rätterna av fisk- och skaldjur så som smörstekta havskräftor och färsk krabba. Perfekt till och ört- och gryère gratinerad hummer.

## Om producenten

A glass of "Sussex" please – det är Mark Driver's, grundaren till Rathfinny, drömbeställning utan att någon för den delen höjer på ögonbrynen. Och utvecklingen går i rekordfart för det engelska bubbelundret.

Fantastiska geografiska förutsättningar nära engelska kanalen, en kalkhaltig jordmån som avspeglar den i Champagne och ett klimat som blir mer och mera gynnsamt för vinodling i Sussex. Det var parametrarna som krävdes för att Mark tillsammans med sin fru Sarah vågade satsa fullt ut för att förverkliga sin dröm om att producera engelskt bubbel. 2010 satte de spaden i marken och idag har Rathfinny 93 ha planterade vingårdar. Inget har lämnats åt slumpen och arbetet började med en grundläggande kartläggning av jordmånen och mikroklimatet för att sedan välja rätt kloner av Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier.

Metoderna man använder sig av är de samma som i Champagne och man arbetar med en låg dosage för att verkligen framhäva den rena frukten från druvorna. Vinerna från Rathfinny kan beskrivas som terroir-drivna med en dominerande hög frisk syra samtidigt som de är koncentrerade och har ett djup.

Från allra första början var Mark den drivande kraften i frågan om snävare geografisk indelning av de engelska vinerna med bland annat hårdare produktionsregler. Han lyckades - idag är Sussex Englands första PDO inom vin (skyddad geografisk ursprungsbeteckning).