



MOUSSERANDE VIN

## Simpsons Wine Estate

### Chalklands Classic Cuvée 2017

England, Kent

Gyllengul med en röd ton i färgen.

Fruktig och frisk, nyanserad med doft av moget rött äpple citrus och tropisk frukt.

Fina bubblor och smak av karamelliserad päron och "millefeuille" röda höst äpplen och mogen citron Tydlig mineralitet, brioche och väldigt fin syrlighet.

Serveras mellan 9-10°C

Alkoholprocent **12%**

Total syra **8,8 g/l**

Dosage: **7 g/l**

<b>Varugrupp</b>	Mousserande vin
<b>Artikelnummer</b>	7523201
<b>Producent</b>	Simpsons Wine Estate
<b>Land</b>	England
<b>Region, Distrikt</b>	Kent
<b>Druvor</b>	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
<b>Årgång</b>	2017
<b>Volym</b>	750 ml
<b>Lagring</b>	Ståltank, 20 månader på jästfällning
<b>Förslutning</b>	Champagnekork
<b>Innehåller</b>	Sulfiter
<b>Antal per kolli</b>	6 flaskor

#### Information:

Klimatet i Kent är perfekt för vinifikation och jordmån är identiskt som champagne. Krita och kalk med en lång och sval mogningsperiod. Simpsons är beläget i Canterbury, Kent i sydöstra England. Vinet är producerat enligt champagnemetoden.

Druvorna Pinot Noir och Chardonnay är plockade för hand över en tvåveckorsperiod. Varje sort jäser individuellt med användning av ett urval av olika jästtyper och druvorna kommer från båda vingårdslägen Roman Road och Railway Hill.

Alla komponenter genomgår malolaktisk jäsning och spenderades 3 månader i ståltank på sin jästfällning. Efter en serie provningar blandades vinerna, filtrerades och buteljerades för att genomgå "prise de mousse". Efter andra jäsning på flaska vilade vinet 20 månader på flaska före degorgering i Januari 2020.