



# BEAUMONT DES CRAYÈRES

## PROVNINGSPROTOKOLL

Beaumont des Crayères är ett kooperativ som bildades 1955 av passionerade vinodlare i Champagne-regionen, närmare bestämt i Mardeuil, strax väster om Épernay. Medlemmarna i kooperativet delar en vision: att skapa champagne av högsta kvalitet, där varje del av processen utförs med noggrannhet och respekt för traditionen. Genom att samla expertis från över 230 familjer och vinodlingar har Beaumont des Crayères utvecklat en unik stil som bygger på en djup förståelse för regionens terroir och dess klimat. Samarbetet gör att man kan handplocka de bästa druvorna från olika premier cru- och grand cru-lägen och därigenom skapa champagner med mångfacetterade aromer och stor elegans.

### TRADITIONELLA METODEN



Champagne är mer än en dryck – det är resultatet av ett unikt tillverkningssätt som förenar kunskap och precision. Champagnemetoden, även känd som “méthode traditionnelle,” innebär att vinet genomgår en andra jäsning i flaskan, där kolsyran naturligt bildas och skapar de karakteristiska bubblorna. Denna process är både tidskrävande och noggrann, då flaskorna vilar i mörka källare under flera år för att få fram komplexa aromer och en förfinad mousse. Beaumont des Crayères använder sig av just denna traditionella metod, och varje flaska får den omsorg och tid som krävs för att utveckla den eleganta smakprofil som deras champagner är kända för.

### URSPRUNGSTYPISKA DRUVOR



Champagne görs främst på tre klassiska druvsorter som var och en bidrar med sin egen karaktär: chardonnay, pinot noir och meunier. Chardonnay tillför friskhet och mineralitet, ofta med inslag av citrus, vita blommor och ibland subtila toner av nötter och brioche. Pinot noir bidrar med struktur och fyllighet, ofta med smaknoter av röda bär och ibland en viss kryddighet, vilket ger champagnen djup och kropp. Slutligen ger meunier fruktighet och en lätt parfymig ton av äpplen och päron, vilket mjukar upp blandningen och bidrar med en ungdomlig fräschör.

*L'Audace par nature*

### LAGRING



Champagne delas ofta in i två kategorier: standardcuvée och årgångschampagne. En standardcuvée består av en blandning av druvor från flera olika år för att skapa en konsekvent stil och smakprofil. Enligt regelverket måste en non-vintage champagne lagras minst 15 månader på sin jästfällning innan den kommer ut på marknaden. Årgångschampagne, däremot, produceras endast under exceptionellt bra år och kommer från en enda skörd. Den lagras minst 36 månader, men ofta betydligt längre, för att fullt ut utveckla sina distinkta årgångskaraktärer. Årgångschampagne är vanligtvis mer komplex och djupgående med tydligare inslag av utvecklade smaker som bröd, honung och rostade toner.



## BEAUMONT DES CRAYÈRES CHAMPAGNE

### BEAUMONT DES CRAYÈRES GRANDE RESERVE BRUT NV

**60%** MEUNIER | **25%** CHARDONNAY | **15%** PINOT NOIR

Klar gyllengul färg. Elegant och karaktärsfull champagne som har en nyanserad fruktig doft med inslag av nötter, röda äpplen, mirabeller, citrus, rostat bröd och fin smörighet. I smaken hittar man inslag av honung, färska plommon, körsbärskärnor, röda äpplen, apelsin och nougat. En förstklassig champagne med fin mousse och lång behaglig eftersmak. Serveras med fördel som aperitif, till rätter av fisk och skaldjur eller till ljust kött samt snittar och salta tilltugg.

ARTNR: 7891 VOLYM: 750 ML  
ALKOHOLHALT: 12% PRIS: 299 KR

### BEAUMONT DES CRAYÈRES GRAND ROSÉ BRUT NV

**40%** MEUNIER | **35%** CHARDONNAY | **25%** PINOT NOIR

Klar laxrosa färg med fina livliga bubblor. Frisk och elegant doft med inslag av röda bär såsom hallon och skogssmultron. Även toner av grapefrukt och rostat bröd. Intensiv, fruktig smak med inslag av hallon, skogssmultron, grapefrukt, röda vinbär och röda körsbär. Friskt och elegant avslut med bra längd. Serveras med fördel som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur, samt till snittar och salta tilltugg.

ARTNR: 50957 VOLYM: 750 ML  
ALKOHOLHALT: 12% PRIS: 349 KR

### BEAUMONT DES CRAYÈRES FLEUR DE PRESTIGE 2016

**10%** MEUNIER | **50%** CHARDONNAY | **40%** PINOT NOIR

Vinet har en klar, ljusgul färg med livliga, eleganta bubblor. Doften är fräsch och fruktig med läckra inslag av ananas, gula äpplen, brioche och mineraler. På gommen upplever man en torr och nyanserad smakprofil, fylld av kanderad frukt, lättrostat kaffe med en lång, sofistikerad finish. Det är en champagne med härlig frisk syra och fantastisk komplexitet. Perfekt som aperitif eller till fisk- och skaldjursrätter med smakrika tillbehör.

ARTNR: 74373 VOLYM: 750 ML  
ALKOHOLHALT: 12,5% PRIS: 349 KR



## Grapevine

Vill du få inspirerande nyhetsbrev om mat och vin i din inkorg varje vecka?  
Signa upp dig på nyhetsbrevet från Grapevine!