



PRODUSENT

Mountfield Winery

East Sussex, England. Musserende etter tradisjonell metode, i lite volum.

Mountfield Winery i East Sussex drives av Simon og Lucinda Fraser. Vinmaker er Ulrich Hoffmann, med erfaring fra Baden, Bordeaux, Navarra og Napa Valley før han kom til England.

Vingården har 14 200 vinstokker plantet i 2012 med Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier, de klassiske Champagne-druene. Produksjonen er liten, med gjæring i både ståltank og eikefat og lang lagring på gjærleie. Vi importerer to musserende: en Blanc de Blancs og en Classic Cuvée.

VINENE VI IMPORTERER

Blanc de Blancs

2016 · Musserende · Chardonnay

Classic Cuvée

2017 · Musserende · Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

KORT OM PRODUSENTEN

PRODUSENT	Mountfield Winery
BELIGGENHET	East Sussex, England
DREVET AV	Simon og Lucinda Fraser
VINMAKER	Ulrich Hoffmann
VINSTOKKER	14 200 (plantet 2012): Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
JORDSMONN	Grønnsand og leire over sandstein
IMPORTØR I NORGE	Uva Import AS, Stavanger

MOUNTFIELD · EAST SUSSEX

Blanc de Blancs



Blanc de Blancs 2016

FAKTA

ÅRGANG I SALG	2016 (lager)
KATEGORI	Musserende
DRUESORT	Chardonnay
ALKOHOL	12 %
VOLUM	75 cl
JORDSMONN	Grønnsand og leire over sandstein
VINIFISERING	Tradisjonell metode, gjæring i ståltank og eikefat, lang modning på gjærleie. Hovedsakelig 2016 med 5 % reservevin fra 2015, degorgert februar 2024
PRIS	649,90 kr
VARENUMMER	19432101
TILGJENGELIGHET	Vinmonopolets bestillingsutvalg
SERVERINGSFORSLAG	Skalldyr · Fisk · Aperitiff · Feiring

OM VINEN

Blanc de Blancs, «hvit fra hvite», laget på 100 % Chardonnay. Hovedsakelig 2016-årgang med 5 % reservevin fra 2015, degorgert februar 2024. Tradisjonell metode, gjæring i ståltank og eikefat og lang modning på gjærleie. Blekgyllen farge, vedvarende fine bobler. På nesen sitrus, grønne epler, hvite blomster, brioche og mineralske noter. Kremaktig tekstur, stram syre og en ettersmak som holder.

MOUNTFIELD · EAST SUSSEX

Classic Cuvée



Classic Cuvée 2017

FAKTA

ÅRGANG I SALG	2017 (lager)
KATEGORI	Musserende
DRUESORT	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
ALKOHOL	12 %
VOLUM	75 cl
JORDSMONN	Grønnsand og leire over sandstein
VINIFISERING	Tradisjonell metode, gjæring i ståltank og eikefat, lang modning på gjærleie. Basert på 2017 med rundt 3 % reservevin, degorgert desember 2023
PRIS	622,20 kr
VARENUMMER	19432001
TILGJENGELIGHET	Vinmonopolets bestillingsutvalg
SERVERINGSFORSLAG	Skalldyr · Fisk · Fjærkre · Feiring · Aperitiff

OM VINEN

Classic Cuvée er en blanding av de tre klassiske Champagne-druene: 42 % Chardonnay, 29 % Pinot Meunier og 26 % Pinot Noir, pluss rundt 3 % reservevin. Basert på 2017-årgangen, degorgert desember 2023. Gyllen farge, vedvarende bobler. På nesen grønne epler, citrus, brioche, hasselnøtt og et snev av honning. Fyldigere i stilen enn Blanc de Blancs, med fin mousse, balansert syre og en ettersmak som drar inn brioche-preget.