

Veckans bubbeltips från Björnstjerne: Charles Dufour Bulles de Comptoir extra brut #2

Använder minimalt med svavel (5 mg/l). Han odlar pinot noir, chardonnay och en överraskande stor andel pinot vrai (pinot blanc). Det är framförallt cuvéen Bulles de Comptoir Extra Brut (pinot noir, pinot blanc, chardonnay) som det finns mängder av just nu. Det är bara andra gången han gör denna cuvée - därav tillnamnet '#2'. Basmatrialet är 2010. Detta har snabbt blivit en dundersuccé. Första årgången sålde slut med det bums, så Rosforth gormade högt och sa att man ville få allt de kunde få. Detta resulterade i att man fick 3000 flaskor 'Bulles de Comptoir', vilket ska jämföras med USA's 240 fl. Gissa om vi är nöjda! Andra spännande viner som kommer under våren: NV (10) Avalon Blanc de Blancs (Chardonnay) Brut Nature & NV (10) Le Champ de Clos Blanc de Blancs (Pinot Blanc) Brut Nature 34. Charles Dufour Bulles de Comptoir extra brut #2 Landreville | Champagne | Frankrike | 53PN 35CH 10PV (Pinot Blanc eller Pinot Vrai som vinodlarna kallar den.) | importör: Rosforth & Rosforth | Restaurangsortimentet pris ca 300 sek | BJpoints 88(90) TASTING NOTE 'Vinnet är väldigt lätt att tycka om, tillgängligt och läskande med en gräddmoussig krämighet samtidigt som syran är distinkt.'