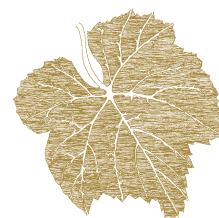


Cuvée Lysgaard & Kjellerup
"Blanc de Blancs",
Crémant de Bourgogne, Albert Sounit



LYSGAARD
KJELLERUP

KJELLERUPSGADE 1A

DK-9000 AALBORG

TLF. 9811 4243

CVR-NR. 32827063

Gyldent lyse associationer om friske briser henover en blomstrende eng på en sen forårsdag, hvor solen har taget magten, men stadig deler den med majvindens kølige spor af forgangen frostklarhed.

Næsens første møde – henover glassets cirkel - med den voldsomt æteriske duft af **Cuvée Lysgaard & Kjellerup "Blanc de Blancs"** kan meget vel resultere i sådanne mindelser. I mundhulen fornemmes, hvordan boblernes blide & insisterende eksplosion frigør vinens indkapsling af netop disse nuancer; lyse blomster, solmodne honningmeloner, umoden ananas, friskbagt franskbrød, brunet smør & brændte mandler og nødder blander sig med mere konkret substans ind i det flygtige duftbillede.

"Crémant" refererer til alle de franske mousserende vine, der ikke oprinder fra Champagnedistriktet omkring Epernay og Reims, men dog er produceret efter identiske forskrifter som de ægte Champagner. Nærværende Crémant er fra Bourgogne, fremstillet af Albert Sounit, som regnes blandt de 2-3 fremmeste producenter af Bourgognes boblende vine.

"Blanc de Blancs" henfører til at grundvinen er skabt af "hvide" druer, i dette tilfælde Chardonnay. Vinhusets danske ejerskab er en blandt flere medvirkende faktorer, som gør, at Lysgaard & Kjellerup – med stolthed(!) – kan præsentere en fremragende Crémant de Bourgogne under eget navn.

Cuvée Lysgaard & Kjellerup "Blanc de Blancs" forlanger ingen anden ledsagelse end åbent sind, åben næse & åben mund, men har rigeligt frugtoverskud & elegance til at opføre sig excellent i selskab med østers, muslinger, jomfruummer, altså bløddyr og skaldyr i forskellige tilberedningssammenhænge, eller sammen med sarte, finesserige fisketyper som rød- &/eller søtunge.

Torben Kjellerup
Byens Vinpusher