

Torsdagstipset – Champagne-dagen 15/10



I fredags var det Internationella Champagne-dagen, så dagens tips måste ju bli en Champagne! Här är ett riktigt prisvärt fynd under 300 kr!

Sju druvodlande kollegor bestämde sig 1947 för att bilda kooperativet Producteurs des Grands Crus de Champagne i Avize. Under ledning av Henri Foureux och Jean Quendardel utvecklades kooperativet och flyttade 1959 från Avize till centrum av Reims. Genom förvärv av champagnehuset H Goulet och tre angränsande egendomar fick man då tillgång till stora underjordiska källare och grottor där man idag lagrar sina viner.

År 1967 bytte man namn till Societé Coopérative de Productuers des Grands Terroirs de la Champagne – känt som Palmer & Co. Idag ingår fler hundra odlare i kooperativet och tillsammans äger de över 400 ha vinodlingar.

Palmer & Co Brut Reserve får högsta expertbetyg och tillhör tveklöst de absolut främsta och mest prisvärda av Systembolagets samtliga champagner. Tidningen Gourmet och Göteborgs-Posten ger betyget 5 av 5

Vinet består av en klassisk champagneblandning på chardonnay, pinot noir och pinot menuer och har lagrats på flaska i fyra år. Det har en tydligt fruktig struktur, en bred palett av smaker med tungvikt på moget gult äpple, aprikos och fruktiga citrusfrukter, men med en underliggande krämighet och nougatton.

Vinet finns i hyllan på alla butiker i Luleå. Finns även som praktisk halvflaska, men då i beställningssortimentet.

- **Palmer & Co Brut Reserve, nr 737201, 299 kr.**
- **Palmer & Co Brut Reserve 375 ml, nr 737202, 179 kr.**

Champagne kommer bäst till sin rätt tillsammans med tilltugg som är krämiga, fylliga och brödiga. Prova skivad chèvre på vitt bröd som fått gräddas en stund i ugnen och toppats med honung och timjan eller rosmarin, alternativt en krämig hummer- eller svampsoppa. Eller ett säkert kort som klassisk toast skagen.

Hoppas att ni gillar mitt tips /**Ulrika Sundqvist, styrelsen**

Styrelsen och alla medlemmar som känner sig manade delar med sig av sina favoriter här på torsdagar. Om du vill tipsa om ett favoritvin, skicka tipset till stalstaden.lulea@gmail.com