



Extón Park visar återigen högsta kvalitet av brittiska bubblor

Det är inte bara flaskan som bytt utseende utan nu har Extón Park förfinat blenden på Reserve Blend med upp till 10 år gammalt reservevin.

Extón Park Reserve blend består av en cuvée på 32 utvalda viner varav 80% är reservevin som har lagrats i Extón Parks vinkällare sedan 2011. Druvorna kommer från nio olika vingårdslotter i den egna vingården i Hampshire. Blenden är fördelad mellan 40% chardonnay och 60% pinot noir som blandas och jäser därefter en andra gång på flaskan. Vinet lagras minst 36 månader på jästfällningen före degorgering för maximal balans och komplexitet. Ett hantverk som noggrant övervakas kontinuerligt av vinmakaren Corinne Seely.

Reserve Blend har fått erkännande bland de etablerade vinkritikerna och har bland annat tilldelats 92 poäng av det brittiska vinmagasinet Decanter. Vinet är friskt och elegant med toner av citron och passionsfrukt. Smaken är balanserad och vinet har en fin struktur med härlig mineralitet och lång eftersmak.

Ägaren Malcom Issac har ambitionen är att göra Storbritanniens bästa mousserande vin. Med ett svalt klimat och jordmån av krita, precis som i Champagne startade han upp i nationalparken Hampshire i södra England. Denna terroir ger utmärkta förhållanden för de ädla druvorna chardonnay, pinot meunier och pinot noir. På Extón Park görs allting för hand i vingården och vid skörd, för att säkerställa kvaliteten på druvorna. Majoriteten av vinrankorna växer i syd/sydöstliga sluttningar vilket gör att druvorna får chans att mogna i det annars svala klimatet.

LANSERAS 21 SEPTEMBER
EXTON PARK RESERVE BLEND
NR 95085, 369 KR.

