



# Janisson-Baradon

## Brut Selection

### ***Ett familjeföretag med stort engagemang där gamla traditioner och nytänk går hand i hand.***

År 1922 grundades huset Janisson-Baradon när George Baradon och hans svärson Maurice Janisson bestämde sig för att slå ihop sina namn och börja producera champagne från sina redan etablerade vinodlingar vid Épernay, huvudstaden i Champagne. Idag ägs och drivs företaget av bröderna Cyril och Maxence. De två bröderna utgör den femte generationen vinmakare inom familjen och satsar på ekologisk hållbar odling och har till stor del ersatt traktorn med häst för att ploga sina marker i sluttningarna i Montage de Reims. För Cyril och Maxence är det viktigt att bevara gamla familjetraditioner inom företaget men samtidigt utveckla champagnehuset för att skapa nya, intressanta cuvées. Detta är något som syns tydligt i Cyrils idé om att skapa en parcelle där alla druvor som är tillåtna i Champagne får växa tillsammans för att sedan skapa en 7C cuvée innehållandes lika stora delar av alla 7 druvor: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier, Arbanne, Petit Meslier, Pinot Gris och Pinot Blanc.

### ***Vininformation***

Artikelnr:	230202
Druvor:	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Dosage:	4,5 g/l
Doft:	Frisk och mogen doft med en lätt ton av fatlagring.
Smak:	Välbalanserad smak som är både frisk och fruktig.
Passar till:	Aperitif, men passar lika bra till maträtter med fisk eller kyckling.