

BLANC DE BLANCS 1ER CRU
100% Chardonnay



Deze cuvée is gericht op de Chardonnay liefhebbers op zoek naar frisheid, zuiverheid en elegantie. Resultaat van een mengeling van verschillende wijnoogstjaren, is deze champagne met aangezuurde aroma's rond en fijn.

Samenstelling: 100% Chardonnay Premier Cru afkomstig van de Montagne de Reims met 50% reservewijnen

Degustatie:

Voorkomen: mooie fijne belletjes. Blijvende en zalvende schuim, bewijs van de soepelheid van deze wijn met groene reflecties, typisch van de Chardonnay druivensoort.

Geur: aroma's van mandarijn, gekonfijte citroen, litchi.

In de mond, toont hij een perfect evenwicht tussen rondheid en levendigheid en men merkt indrukken van citrusvruchten (pompelmoes) en verse amandelen. Zijn lange afdronk laat indrukken van gegrilde aroma's en vanille toetsen, die de aanwezigheid van reservewijnen aanduiden. Het is een uitzonderlijk wijn, elegant en licht, die een groot potentieel van veroudering toont. (meer dan 10 jaar)

Aard van de bodem: kalksteen en krijt

Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 30 jaar oud, oude wijnstokken manueel bewerkt, laag rendement en als gevolg een concentratie van de aroma's. Zuidelijke expositie van onze heuvels.

Snoei: korte en selectieve snoei om de rijpheid te optimaliseren Snoeitype: Chablis

Wijnoogst : de druiven worden met de hand geplukt en streng geselecteerd om hun optimale rijpheid, om hoog natuurlijke alcohol gehalte en complexe aroma's te verkrijgen.

Persen: traditionele pers met aflopend vlak van 4000 kg druiven voor een fijne en delicate versplintering. Alleen de cuvée (de eerste persing met de hoogste kwaliteit) wordt gebruikt om onze Blanc de Blancs te maken .

Vinificatie: roestvrije stalen tanken met temperatuurcontrole. Alcoholische gisting en malolactische gisting. Oversteken van een tank naar een andere 10 dagen na de gisting. Afkoeling en filtratie. De stille wijn van Chardonnay blijft 6 en 18 maanden in de tank om een zalvend, vetachtig en afgeronde wijn te verkrijgen.

Veroudering: De flessen verouderen 3 jaar in onze krijt kelders op een constante temperatuur van 12 graden.

Dégorgement: met ijs 3 maanden voordat we de wijn op de markt brengen om frisheid en mineralen te bewaren.

Dosering: 8 g suiker / liter

Waarbij te drinken: Ideaal geschikt als aperitief in de zomer, past deze Champagne met zijn aroma's van gekonfijte citrusvruchten (citraen) ook bij vis (lotte, terrine van kabeljauw, Sint-Jacobs schelpen carpaccio). Te schenken op 8°C