

CHAMPAGNE BRUT Tradition Charpentier

Jean-Marc Charpentier vertegenwoordigt de achtste generatie van de wijnfamilie Charpentier. Vijftien jaar geleden begon hij zijn visie uit te werken en introduceerde hij zijn agronomische en biodynamische aanpak in het wijnbedrijf. Het terroir van de Marne vallei staat onder meer bekend door de grote aanplant van de Pinot Meunier druif die ook in deze Tradition de boventoon voert met een aandeel van 80 %, aangevuld met Chardonnay (15 %) en Pinot Noir (5 %). Deze Tradition Brut heeft een felle goudgele kleur met opvallende en sublieme pareling. Expressieve aroma's met florale en minerale accenten en subtiele toetsen van witvlezig fruit maken hier de dienst uit. Van een edele wijn zoals deze verwacht je een frisse aanzet gevolgd door volle en strakke aroma's waarbij frisse zuren voor ondersteuning zorgen. En dat is exact wat je krijgt, zal heerlijk zijn als aperitief maar ook bij een fijne maaltijd met zeevruchten of licht gestoomde gerechten met delicate kruiding. Bij feestelijke gelegenheden is hij opperbest gezelschap en komt hij het best tot zijn recht bij een verfijnd hapje. Laat hem tintelen op uw tong en geniet van deze mooie en nog betaalbare Champagne op ongeveer 10 graden.

Artikelnummer:	574
Land:	Frankrijk
Regio:	Champagne
Appelatie:	AC Champagne
Druivensoort:	Pinot Noir Chardonnay Pinot Meunier
Alcohol:	12%
Rijping op vaten:	Geen

CHAMPAGNE BRUT Tradition Charpentier

Jean-Marc Charpentier représente la huitième génération de cette célèbre famille viticole. Il commence à mettre en oeuvre sa vision il y a environ quinze ans, introduisant du coup son approche agronomique et biodynamique dans la pratique de l'entreprise. Le terroir de la Vallée de la Marne est notamment réputé pour l'importante part du pinot meunier qui donne aussi le ton dans cette Cuvée Tradition avec une part de 80%, complétée de 15% de chardonnay et 5% de pinot noir. Ce Tradition Brut affiche une belle robe brillante aux reflets dorés avec de petites bulles sublimes. Le nez dévoile des arômes expressifs aux accents floraux et minéraux. La bouche est dominée par les fruits à chair blanche soutenue par une fraîcheur calcaire. D'un vin noble comme celui-ci, on s'attend à une attaque fraîche suivie par des arômes pleins et encore un peu sévères, soutenus par une belle acidité fraîche et minérale. C'est exactement ce qu'on reçoit dans son verre, un champagne délicieux à l'apéritif qui accompagnera aussi des plats fins aux fruits de mer ou des mets légèrement cuits à la vapeur à l'assaisonnement délicat. Il sera le compagnon idéal pour vos moments festifs et révélera toute sa finesse sur des amuse-bouche raffinés. Laissez-le ravir votre palais et dégustez ce beau champagne accessible à environ 10 degrés.

N°:	574
Pays:	France
Région:	Champagne
Appellation:	AC Champagne
Cépage:	Pinot Noir Chardonnay Pinot Meunier
Alcohol:	12%
Vieillessement en fûts:	Pas vieilli en fûts