

CHAMPAGNE BRUT Rosé Charpentier

Het huis van Champagneproducent Jean-Marc Charpentier kent een lange en rijke voorgeschiedenis. Met dank aan Prosper, de eerste ambachtsman in deze dynastie die startte in 1855. Van zijn voorouders kreeg Jean-Marc de passie mee voor de wijnstok, de landbouw en de kunst van het landleven. Maar met de tijden veranderden ook de visies op het wijnmaken en de ambitieuze vakman nam zijn verworven traditionele kennis mee in zijn vernieuwingsavontuur. Na de verdere ontwikkeling van de familiewijngaard, komt Jean-Marc 15 jaar geleden als vertegenwoordiger van de achtste generatie aan het hoofd van de onderneming te staan. Hij begon meteen zijn visie uit te werken en introduceerde zijn agronomische en biodynamische aanpak in het wijnbedrijf. Ook begon hij met perceelvinificatie. Dat kon hij doen dankzij de unieke, atypische en verspreide wijngaardpercelen voor deze regio. De heuvelachtige wijnvelden van 72 percelen zijn gelegen in Charly-Sur-Marne, in de Marne-vallei, en beplant met 45% chardonnay, aangevuld met pinot meunier en pinot noir. De volgende stap in zijn ontwikkeling was de ontdekking van biodynamische en biologische wijnbouw in 2009. Die beslissing heeft vanaf dan bruisende pareltjes van eigentijdse en uitstekende klassechampagnes opgeleverd. Een rosé Champagne heeft altijd nog net iets meer. Gemaakt met 60% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir, 15% Chardonnay en wat rode wijn, heeft hij een satijn roze kleur met gouden glans en fijne belletjes. De neus is expressief en delicaat met tonen van rood fruit. De smaak is soepel en wordt ondersteund door een mineraliteit van kalksteen en in evenwicht gehouden door rood en exotisch fruit. Ook deze schenken op 10 à 11 graden als aperitief en feestdrank, gezondheid.

Artikelnummer:	574RE
Land:	Frankrijk
Regio:	Champagne
Appelatie:	AC Champagne
Alcohol:	12%
Rijping op vaten:	Geen

CHAMPAGNE BRUT Rosé Charpentier

La maison du producteur de champagne Jean-Marc Charpentier connaît une histoire riche et longue. Gr ce   Prosper, le premier artisan de cette dynastie, qui a commencé en 1855. Jean-Marc re t de ses ancêtres le goût et la passion de la vigne, de l'agriculture et de l'art de la vie rurale. Mais les temps ont changé, tout comme les visions sur la viticulture, et l'artisan ambitieux a emporté ses connaissances traditionnelles avec son aventure de rénovation. Après le développement du vignoble familial, Jean-Marc arriva à la tête de l'entreprise il y a 15 ans, comme représentant de la huitième génération. Il comman sa d'emblee   élaborer sa vision et introduisit son approche agronomique et bioynamique dans son domaine. Il put le faire grâce aux parcelles dispersés, atypiques et uniques de cette région. Les champs viticoles vallonnés des 72 parcelles sont situées à Charly-Sur-Marne dans la vallée de la Marne, et plantés de 45% de chardonnay, complétés de pinot meunier et de pinot noir. L'étape suivante de son développement était la découverte de la viticulture biodynamique et biologique en 2009. A partir de ce moment, cette décision a produit les bulles très fines des champagnes de classe modernes. Un champagne rosé a toujours quelque chose de plus. Issu à base de 60% Pinot de Meunier, 25% de Pinot Noir, 15% de Chardonnay et un peu de vin rouge, il a une robe rose satin, un touche d'or et de fines bulles. Le nez est expressif et délicat avec des touches de fruits rouges. La bouche est souple et est soutenue par une minéralité de calcaire et est tenu en équilibre par les fruits rouges et les fruits exotiques. Servir également à 10-11 degrés comme apéritif ou comme fin de v te. A votre santé !

N�:	574RE
Pays:	France
Région:	Champagne
Appellation:	AC Champagne
Alcohol:	12%
Viellissement en fûts:	Pas vieilli en fûts