

CHAMPAGNE Brut Pierre Courtois 37,5 cl.

Gelegen op 80 km van Parijs, in de oude boerderij gelegen in Crouettes sur Marne in het eerst dorp van de Marne vallei. De eerste flessen zagen het daglicht in 1973. Het domein is sindsdien uitgebreid van 0.8ha tot 6ha vandaag. De verschillende percelen zijn zuid-zuidwest gericht met een ondergrond bestaande uit krijt, mergel en kalksteen. Deze gefragmenteerde ondergrond zorgt voor een perfecte drainage wat zeer goed is voor de wijnstokken en de mineraliteit van de druiven. Gemaakt van Pinot meunier en Chardonnay die na een handmatige pluk voorzichtig apart worden geperst waarna een aparte maceratie volgt van 48 tot 72 dagen. Daarna worden de wijnen apart opgeslagen in inox tanks gedurende ongeveer 3 maanden, waarna een eerste natuurlijke filtering gebeurt (soutirage) en een malolactaatgisting. Dan gebeurt de assemblage of montage om de gewenste melange te bekomen. De gisting op fles kan van 30 tot 42 maanden duren. Deze mooie champagne heeft een bleekgouden kleur, heeft fijne belletjes die lang actief blijven. In de mond hints van gekonfijt fruit, frisse kruidigheid en mooie finale. Te drinken op 8°C als aperitief, bij desserts of vis en schaaldieren.

Artikelnummer:	P371H
Land:	Frankrijk
Regio:	Champagne
Appelatie:	AC Champagne
Druivensoort:	Chardonnay Pinot Meunier
Alcohol:	12%
Rijping op vaten:	Geen
Gerechten waar deze wijn bij past:	Gevogelte Schaal- en schelpdieren Als aperitief zeevruchten

CHAMPAGNE Brut Pierre Courtois 37,5cl.

NÂ°:	P371H
Pays:	France
RÃ©gion:	Champagne
Appellation:	AC Champagne
CÃ©page:	Chardonnay Pinot Meunier
Alcohol:	12%
Vieillessement en fÃ»ts:	Pas vieilli en fÃ»ts
Des plats qui correspondent Ã ce vin:	Volaille Fruits de mer Comme ApÃ©ritif zeevruchten