

## CHAMPAGNE Brut Pierre Courtois 37,5 cl.

## CHAMPAGNE Brut Pierre Courtois 37,5cl.

Gelegen op 80 km van Parijs, in de oude boerderij gelegen in Crouttes 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 één maand, 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 of bij vis en schaaldieren

Ce domaine est situé à quelque 80 kilomètres de Paris dans une vieille ferme à Crouttes sur Marne, premier village dans la vallée de la Marne. Les premières bouteilles ont vu le jour en 1973. Depuis, le domaine s'est élargi de 0,8 hectare à 6 hectares aujourd'hui. Les différentes parcelles sont orientées sud-sud-est sur un sous-sol de craie, de marne et de calcaire. Ce sous-sol fragmenté assure un drainage parfait, situation idéale pour les vignes et la minéralité des raisins. Fait à partir de pinot meunier et de chardonnay, vendangés à la main et pressurés séparément, ce champagne bénéficie ensuite d'une macération séparée de 48 à 72 jours. Les vins sont ensuite stockés séparément dans des cuves en inox pendant environ un mois, après quoi suivent un premier soutirage naturel et la fermentation malolactique. Ensuite, les vins sont assemblés (ou montés) pour obtenir le mélange souhaité. La fermentation en bouteilles varie de 30 à 42 mois. Ce champagne délicieux a une robe d'or, possède de fines bulles qui restent actives longtemps. La bouche dévoile des touches de fruits confits, d'épices douces et une belle finale. A boire à 8 degrés à l'apéritif ou pour accompagner le poisson ou les crustacés.

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

<b>N°:</b>	P371H
<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Champagne
<b>Appellation:</b>	AC Champagne
<b>Cépage:</b>	Chardonnay Pinot Meunier
<b>Alcohol:</b>	12%
<b>Viellissement en fûts:</b>	Pas vieilli en fûts
<b>Des plats qui correspondent à ce vin:</b>	Volaille Fruits de mer Comme Apéritif zeevruchten