

Champagne Lenoble

Blanc de Blancs Grand Cru



Druif: Chardonnay uit Chouilly, Grand Cru des Côtes des Blancs
Vinificatie: De druiven worden met een verticale houten pers onder zeer lichte druk geperst. Na vergisting van het sap en een tweede vergisting op fles ter verkrijging van de mousse wordt na een periode van drie jaar rijping op het bezinksel van gistcellen de wijn gedegorgeerd (het bezinksel wordt verwijderd) en de fles voor de tweede maal, nu definitief afgesloten.

Kleur: Gouden kleur met groene schakering, typisch kenmerk voor de Côtes des Blancs.

Neus: Open en rijpe Chardonnay-expressie met de geuren van ambachtelijke gebakken brood, brioche en rijpe peer. Plus de aroma's van de fijne champagne-gist die de grote cuvées zonder uitzondering kenmerken met die typische oxydo-reductieve spanning.

Smaak: Volle aanzet met een door de genereuze, vaste mousse gevulde textuur die zorgt voor een zeer aangenaam en intensief mondcontact zonder enige reserve. Meteen een verkwikkend effect dankzij de natuurlijke frisheid. Smaakintensieve, elegante materie zonder alcoholpresentie.

Serveertemperatuur: 12°

de fles € 28.25 vanaf 6 flessen € 26.83