

# Champagne Lenoble

Grande Cuvée 2000

Gentilhomme



**Druif:** 100% Chardonnay uit Grand Cru wijngaarden.

**Vinificatie:** Anne en Antoine respecteren de cultuur en werkwijze van hun (groot)ouders. Zij blijven op artisanale hoogwaardige Champagnes maken binnen een kleinschalige structuur. Deze aanpak staat in schril contrast tot de massaproductie van de grote huizen. Het volume is gelimiteerd door de aanpak in de wijngaarden en door de bewuste keuze voor kleinschaligheid. Overigens betekent dit niet dat zij de ogen gesloten houden voor ontwikkelingen die de kwaliteit verder kunnen doen toenemen. Noch voor waardevolle experimenten als de vergisting op kleine vaten van het allerbeste eikenhout. De nieuwe wijnkelders getuigen van visie en van gevoel voor innovatie.

**Kleur:** De kleur laat de combinatie zien van strogeel en zacht goud die we in de grootste witte Bourgognes aantreffen. Het licht komt uit de wijn.

**Neus:** Het boeket heeft prachtige Chardonnay-aroma's met die subtiele door fijne oxidatie gedragen aroma's: de broodoven, amandelen en gekonfijte citrus. Dit doet denken aan die hierboven geciteerde super-cuvées.

**Smaak:** De mousse is even fijn als vast en verschaft de wijn een verrukkelijke rankheid. De verkwikking is er vanaf het eerste mondcontact en dat maakt duidelijk dat er hier sprake is van een grote, ranke wijn met een fascinerende smaakintensiteit en een dansende finale. De smaakvoortzetting lijkt zonder einde en in de finale ervaren we die fractie, nobele bitterheid die de grote, witte wijnen extra complexiteit verschaft..

Verpakking : Mooi

de fles met verpakking € 47,-