



CHAMPAGNE KOECHLIN & DE EIFFELTOREN

Droom weg bij de gedachte aan eindeloze wijngaarden, een bruisend glas champagne en... de Eiffeltoren. Al deze elementen zijn gebotteld in de champagne van Koechlin.

Wat hebben de Eiffeltoren en champagne met elkaar gemeen? In het geval van champagnehuis Koechlin: alles! De Eiffeltoren is namelijk ontworpen door Maurice Koechlin. Hij was als leidinggevend ingenieur verbonden aan het kantoor van Gustave Eiffel. Een van zijn familieleden is gevestigd in de Champagne

waar hij zijn eigen velden onderhoudt met stokken van soms wel meer dan 35 jaar oud. Van het snoeien en plukken van de druivenrankens tot en met de persing in de houten, traditionele pers en het bottelen van de champagne: alles wordt hier nog zelfstandig en met ambacht ingezet om de best mogelijke champagne te realiseren. Koechlin verdient dan ook met recht het stempel 'RM' (récoltant-manipulant) op zijn etiket.





TRADITION CHAMPAGNE

Samenstelling: *Chardonnay, Pinot Noir en Meunier*

Deze brut heeft een krachtige mousse en kent fijne nuances. Met tonen van fris fruit, appel, maar ook rijpe ananas en zelfs appelmoes. De lichte toast/brioche-smaak is goed in evenwicht met de fruittonen. Fijne balans, mooie (mond)beleving.



PRESTIGE CHAMPAGNE

Samenstelling: *Chardonnay en Pinot Noir*

De Prestige heeft een fijne mousse met een krachtig en elegant karakter. Met tonen van geel fruit, lichte citrus, appel, boterbabbelaar en toast. Heeft langer op z'n 'lie' gelegen, waardoor deze champagne een verfijnd karakter heeft. Complete, zeer elegante en spannende (mond)beleving. Vraagt aandacht van de smaakpapillen. De kenners weten deze champagne te waarderen.



ROSÉ CHAMPAGNE

Samenstelling: *Chardonnay en Pinot Noir*

De rosé is een serieuze champagne met een wat wildere mousse. Met smaken van rood fruit, kersen, bessen en zelfs aardbeienjam die mooi met elkaar in balans zijn.



ADELINE CHAMPAGNE

Samenstelling: *100% Chardonnay*

Deze Blanc de Blancs met fijne mousse is gerijpt op eikenhouten vaten. Het heeft specerijachtige tonen van kaneel/nootmuskaat, toast, een hint van vanille, boter, brioche, citrus, frisse abrikoos en sappig, geel fruit. Een champagne met karakter.