

# DAREWINES

SOMMELIER SELECTED WINES

## Sélection de Vin

### Champagne Brut 'Blanc de Blancs' Grand Cru

<b>EIGENAAR:</b>	M. Hostomme
<b>LAND:</b>	Frankrijk
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Champagne
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	100% Chardonnay
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Krijtbodem, met een dun laagje kalksteen
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Alles met de hand
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Methode Champenoise. De tweede fermentatie vindt plaats in de flessen, welke langzaam rijpen in de koelte van onze kelder gedurende minimaal 36 maanden.
<b>ALCOHOL:</b>	12%
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	6° tot 8° C.
<b>GLASWERK:</b>	Champagne glas (breed)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Beide niet gewenst
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Mousserend – Rijp, krachtig met een volle mousse
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Geraffineerde, klassieke stijl Champagne. Heldere, lichtgouden kleur. Ultrafijne, persistente mousse. Verfijnd aroma van citrusfruit, mango's, perziken en abrikozen. In de smaak een geweldige balans van aromatische kracht en de frisheid van exotisch fruit.
<b>WIJN EN SPIJS ADVIES:</b>	Geschikt als aperitief, bij rijke salades met gebakken vis, gevogelte of witvlees, gekookte schaal- en schelpdieren met frisse kruiden en gegrilde visgerechten met een rijke saus. Ook goed bij gekookte en gegrilde rijpe groenten, als pompoen en biet, en rauw en gedroogde charcuterie. z.o.z.

**BIJZONDERE VERMELDING:**

Michelinsterrenrestaurant The Jane in Antwerpen, onder leiding van meesterkok Sergio Herman, heeft deze prachtige Blanc de Blancs opgenomen als blijvende Champagne van het huis. Sergio Herman was, net als de sommelier van The Jane, bijzonder aangenaam verrast door de mooie prijs kwaliteitsverhouding.