

DAREWINES

SOMMELIER SELECTED WINES Sélection de Vin

Champagne Extra Brut Premier Cru 'Le Grand R'

EIGENAAR:	Pascal Redon
LAND:	Frankrijk
GEBIED/STREEK:	Champagne (Trépail)
DRUIVENSOORTEN:	50% Pinot Noir en 50% Chardonnay
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	10-20 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Krijtbodem, selectie van de oudste stokken
OOGSTWIJZE:	Handmatige pluk
WIJNBEREIDING:	Methode Champenoise. De 1 ^e fermentatie vindt deels plaats in barriques. De 2 ^e fermentatie vindt plaats op fles, welke langzaam rijpen in de koelte van onze kelder gedurende minimaal 72 maanden.
ALCOHOL:	12%
SCHENKTEMPERATUUR:	8° - 10° C
GLASWERK:	Champagne glas (smal)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Mousserend – Rijp, krachtig met een volle mousse
KARAKTERISTIEK:	Complexe stijl. Gouden kleur. Gerijpte, warme stijl met veel rijkdom en spanning. Rond met veel concentratie. In de smaak een geweldige balans van aromatische kracht in balans met verteerbaarheid.
WIJN EN SPIJS ADVIES:	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.