

DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

Sélection de Vin

Champagne Brut Jacques Defrance

EIGENAAR:	Jacques Defrance
LAND:	Frankrijk
GEBIED/STREEK:	Champagne
DRUIVENSOORTEN:	Pinot Noir en Chardonnay
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	10-20 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Leisteen, kiezelsteen, leem en kalk
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel
ALCOHOL:	12%
SCHENKTEMPERATUUR:	8° - 10° C
GLASWERK:	Champagne glas (smal)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Mousserend – Rijp, krachtig met een volle mousse
KARAKTERISTIEK:	Bleekgele kleur, goed aanhoudende belletjesvorming. Middel intens aroma, zacht aangenaam fruitig karakter. Markant aardse toets met zachte, mooi geïntegreerde zuren.
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.