

CHAMPAGNE BRUT SELECTION

Michel Lenique

Frankrijk, Champagne

Ligging	De wijngaard is verspreid over verschillende gebieden en terroirs : Epernay, hoofdstad in de Marnevallei, Vincelles, le Mesnil Sur Oger voor Côte des Blancs (Grand Cru).
Eigenaar	Michel Lenique à Pierry
Oppervlakte	9 Ha 57 are
Bodem	kalk-klei, leemgrond
Gemiddeld rendement	58 hl/ha
Druivensoorten	Een uitstekende klassieke champagne op basis van Chardonnay (48%), Pinot Meunier (47%) en Pinot Noir (5%).
Leeftijd van de wijngaard	
Cultuur	Druiven verbouwd volgens "culture raisonnée" dwz inzetten van inseten om bladluis te bestrijden en het mijden van pesticiden
Vinificatie	na ontristing schilmaceratie gedurende 4 uur aan lage temperatuur, koude fermentatie om maximale aroma's en finesse te behouden
Rijping	Gedurende 18 maanden 'sur lies Dosage 10 à 12 g suiker/l Na degorgeren blijft de wijn nog 6 maand 'rusten'
Beschrijving	De mousse zakt geleidelijk en maakt plaats voor een gelijkmatige witte "cordon". De champagne heeft een mooie vrij intense kleur met mooi gerijpte aroma's. Geuren van gebak, gekonfijt fruit en zanddeeg zijn overheersend. Een toets van honing en hazelnoot die met de tijd toeneemt. Zachte karamelafdrank.
Bewaarpotentieel	Tot 2 jaar na aankoop
Nota	
Gastronomie:	Dé ideale aperitief en feestchampagne, maar ook bij fijne voorgerechten, zeevruchten
Info	www.champagne-lenique.fr

