

CHAMPAGNE ROSE BRUT

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	70% Chardonnay & 30% Pinot Noir
Leeftijd van de wijngaard	
Cultuur	Druiven verbouwd volgens "culture raisonnée" dwz inzetten van inseten om bladluis te bestrijden en het mijden van pesticiden
Vinificatie	Bereiding in roestvrij stalen vaten met temperatuurregeling voor de Chardonnay en houten vaten voor de rode wijn. Alcoholische fermentatie bij lage temperatuur (15 °C) waardoor alle fijne aroma's bewaard blijven.
Rijping	Langzame koolzuurontwikkeling in onze kelders met constante temperatuur. Veroudering op droesem gedurende 18 tot 30 maanden. Flessen worden mechanisch of manueel gedraaid.
Beschrijving	Voortreffelijke en verfijnde kleur, zachte witte mousse en een pastelroze oppervlak. De neus is een combinatie van kleine rode vruchten met een dominant aroma van bosaardbeien, enkele noten gesneden hooi en een vleugje cassis. Overvloedige en vrolijke smaak. Het aanhoudende, fruitige aroma komt tijdens de degustatie tot zijn volle ontwikkeling. In de finale overheerst het aroma van bosaardbeien.
Bewaarpotentieel	Tot 2 jaar na aankoop
Gastronomie:	Een plezier voor ieder moment: als aperitief, bij een winters haardvuur, als afsluiter van een warme zomerdag
Info	www.champagne-lenique.fr



