# M.Marcoult Champagne Hestia Extra Brut

## Champagne - Frankrijk

De Champagne van Florence en Julien Marcoult uit de kleine subregio Côte de Sézanne is gemaakt voor liefhebbers door liefhebbers. De Hestia is hun verfijnde en genereuze visitekaartje. Julien maakt 'm van 60% chardonnay en 40% pinot noir. De druiven telen de Marcoults zo duurzaam en verantwoord mogelijk. Eenmaal in de kelder volgt een klassieke Champagne-vinificatie met een tweede vergisting in de fles en minimaal 36 maanden rijping op de gisten. Bijzonder is dat Julien maar liefst 50% reservewijnen gebruikt. Dit zorgt niet alleen voor een consistente huisstijl, maar ook voor een gul, rijp karakter. De wijn wordt met nauwelijks extra toegevoegde suiker (dosage) gebotteld. De Hestia is dan ook een prachtig zuivere Extra Brut, met een mooi droge, maar ook toegankelijke smaak. Feestelijk als aperitief, ook heerlijk bij verfijnde gerechten.




### Proefnotitie

Een diepe, briljante kleur met gouden accenten. Frisse tonen van Chardonnay en rijke aroma's van Pinot Noir, evoluerend naar gekonfijt fruit, rijpe peer, gedroogd fruit en geroosterde amandel. Met de smaak van zwart fruit, marsepein en een evenwichtige afdronk.

### Drinken bij

Charmante, mousserende witte wijn om te drinken als feestelijk aperitief of bij kleine borrelhapjes. Fraai bij een plateau fruits de mer, salade met garnaaltjes en citroendressing, sushi of zachte kazen.

### Houdbaarheid

Op z'n mooist tot 3 à 4 jaar na botteling.

### Druivenrassen

60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

Persoonlijke proefnotitie

addicts au vin VINDICT

Vindict
Docklandsweg 5
1031KN Amsterdam
085-4862177
www.vindict.nl