Champagne M-Marcoult Bonnots Extra Brut

Champagne - Frankrijk

Vergeet even alles wat je dacht te weten over rosé champagne. Deze Bonnots Extra Brut is een serieuze, gastronomische wijn die de pure kracht van pinot noir laat zien, rechtstreeks van een monumentale wijngaard uit 1969.Een paar kenmerken op een rij:Het koele klimaat van de Champagne, met zijn kalkrijke bodems, zorgt voor de kenmerkende frisheid en mineraliteit in de druiven.Wijnmaker Francis Marcoult werkt met chirurgische precisie en laat de natuur zoveel mogelijk haar gang gaan, met minimale ingrepen in de kelder.De unieke kalkbodems van de Champagne-streek geven de wijnen een onmiskenbare minerale ruggengraat, die prachtig combineert met zilte zeevruchten.Dit is een krachtige Rosé de Saignée (gemaakt door de schillen kort met het sap te laten 'bloeden'), vergist op eikenhout en zonder de zuren te verzachten, wat resulteert in een strakke, complexe stijl.SmaakprofielNeus: Rode bessen, framboos en een vleugje kers, met subtiele tonen van brioche en een aardse mineraliteit.Mond: Levendig en strak in de aanzet, met een rijke textuur en smaken van klein rood fruit, citruszest en een hint van specerijen.Body/tannine/zuur: Een medium body met verfijnde, nauwelijks merkbare tannines en een opwekkende, strakke zuurgraad die de wijn lengte geeft.Afdronk: De afdronk is lang, droog en mineraal, met een aanhoudende frisheid van rood fruit.Wijn-spijsGegrilde zalm - de structuur van de wijn kan het vette van de vis perfect aan.Eendenborst met kersensaus - het rode fruit in de wijn sluit naadloos aan bij de saus en het vlees.Gevogeltepastei - de zuren snijden door het rijke van de pastei heen en frissen het palet op.Sushi en sashimi - de mineraliteit en strakheid van de champagne complementeren de pure smaken van rauwe vis.Moment &

serveertipsTemperatuur: 8-10°CGlas: Een tulpvormig champagneglas of een niet te groot wit wijnglas om de aroma's goed tot hun recht te laten komen.Bewaarpotentieel: Nu heerlijk op dronk, maar kan zeker nog 3 tot 5 jaar verder ontwikkelen in de kelder.Herkomst & producentChampagne M. Marcoult is een echt familiebedrijf, momenteel onder leiding van de vijfde generatie, Francis Marcoult. Vanuit het dorpje Barbonne-Fayel maakt hij pure, terroirgedreven champagnes die het karakter van hun specifieke wijngaard laten spreken. Deze 'Bonnots' is daar een perfect voorbeeld van; een ode aan de oude pinot noir-stokken die zijn grootvader in 1969 plantte op deze bijzondere plek. Geen poespas, gewoon pure expressie van druif en bodem.



Proefnotitie

Intense geur van rijpe zwarte kers, cassis en pruim, met een verfrissende hint van eucalyptus ? een krachtig en complex bouquet.

Rijk, sappig en rond, verfijnd door houtlagering. Aroma's van rode vruchtencompote, sandelhout en geroosterde amandelen, mentholachtige frisheid, zachte tannines en levendige zuren zorgen voor een elegante Champagne.

Drinken bij

Deze gastronomische Rosé de Saignée is ontworpen voor krachtige smaken. Denk aan wildgerechten met veenbessen, gegrilde entrecôte of Pata Negra, maar hij schittert ook als aperitief of bij een verfijnd dessert als Schwarzwalder kirschtaart of zwartfruit-crumble.

Persoonlijke proefnotitie

Houdbaarheid

Nu lekker maar zeker 5 jaar te bewaren voor nog meer diepgang.

Druivenrassen

100% Pinot Noir

addicts au vin
VINDICT

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