Champagne Marcoult Orée Brut Nature

Champagne - Frankrijk

Deze Champagne is gemaakt van 80% Chardonnay en 20% Pinot Noir. De Chardonnay zorgt voor levendige frisheid met aroma's van citrus, limoenzest en groene appel, terwijl de Pinot Noir een subtiele structuur en body toevoegt. Dankzij 50% reservewijn en 30 maanden rijping sur lattes, krijgt deze Champagne extra diepgang en complexiteit. Met slechts 3 gram dosage, blijft de wijn puur en elegant.



Proefnotitie

De Marcoult Orée Brut Nature 80/20 heeft een verfijnde mousse. In de neus frisse tonen van citrus, groene appel, met limoenzest en subtiele brioche. Naarmate de wijn zich opent in het glas, evolueren de aroma's richting delicate witte bloemen. In de mond verkwikkend, met subtiele mineraliteit. De lange, elegante afdronk is fris en verfijnd, met een levendige zuren en aanhoudende smaak.

Drinken bij

Deze Champagne is heerlijk als aperitief en combineert top met oesters, schelpdieren, gegrilde vis of een lichte pasta.

Houdbaarheid

Nu al heel lekker, maar zeker goed te bewaren. Tot zeker 3 jaar voor extra ontwikkeling.

Druivenrassen

80% Chardonnay, 20% Pinot Noir

Persoonlijke proefnotitie

addicts au vin VINDICT

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