Wijnfiche

Baron Albert rosé - Cuvée Jean de la Fontaine - Brut | Champagne Frankrijk (CHAMPAGNE) —

Domein

Baron Albert

Al drie generaties lang is de familie Baron actief als producent in de Marnevallei. Vandaag de dag staan drie zussen aan het roer van dit champagnehuis. De wijngaard beslaat 56 hectare, verspreid over 7 gemeenten. De samenstelling van de wijngaard is 65% Pinot Meunier, 30% Chardonnay en 5% Pinot Noir. Dit domein heeft de HACCP norm voor zijn kelders en bezit sinds 2016 de certificaten "Viticulture Durable" en "Haute Valeur Environnementale".

Vinificatie

Het domein doet aan duurzame landbouw met respect voor de omgeving. Ze zijn hiervoor sinds 2016 gecertificeerd. De champagne bestaat uit basiswijn en reservewijn van het vorig jaar. Het is een rosé d'assemblage: de rosé wordt bekomen door het toevoegen van rode wijn. Een deel van de wijn (5.5%) wordt gevinifieerd in houten vaten. De wijnen ondergaan geen malolactische gisting. De champagne rijpt 2 tot 4 jaar in de kelders, van het bottelen tot de dégorgement.

Jaar specifieke information

Houder van het certificaat 'Viticulture Durable' en 'Haute Valeur Environnementable'

Smaak

Heldere en fonkelende zalmroze champagne, met frisse en fruitige finesse. In de mond een harmonieuze champagne met een opmerkelijke frisheid en retronasaal zeer aromatisch met zowel indrukken van wit en rood fruit (fraise de bois).

Gerechten

Steak tartaar | Aperitiefhapje / Hors-d'oeuvres | Carpaccio | Pasta met venusschelpjes

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Chardonnay (47%), Pinot Meunier (32%), Pinot Noir (21%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 7-10 °C

