Wijnfiche

Delahaie - Prestige 1er Cru - Brut | Champagne Frankrijk (CHAMPAGNE) —

Domein

Delahaie

In 1959 kreeg Georges Delahaie enkele wijngaarden van zijn ouders in de regio Epernay en begon zijn eigen champagne te ontwikkelen (op 3,80 ha.). In 1990 liet hij zijn bedrijf over aan zijn neef Jacques Brochet die alles verder moderniseerde. Zo kocht hij eiken vaten om wijnen in te bewaren. De drie belangrijkste druiven van de Champagne tonen dankzij de inspanningen hun eigen typiciteit en terroir van de betere wijngaarden in de Champagnes. Voor deze Champagne komen de druiven uit premier cru wijngaarden.

Vinificatie

Traditionele vinificatie met tweede gisting op fles. Rijping in inox vaten. Malolactische gisting wordt uitgevoerd. 33 maanden 'sur lattes'. Dosage 8-10 gram.

Smaak

Lichte kleur met gele reflecties. De rode schijn in het glas komt van de mooie rijpheid van de Pinot Noir. Fris in de neus met indrukken van rood- en exotisch fruit en wat wit fruit, toetsen van bloemen en een subtiele kruidigheid. In de mond een rijke smaak, rond en lang. Het is een champagne die opvalt door zijn perfecte harmonie en juiste dosage.

Gerechten

Vis - in champagnesaus | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn
Druivenrassen: Pinot Noir (60%), Chardonnay (40%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 1-2
Serveertemperatuur: 7-8 °C
Smaakprofiel: Complex droog

