Wijnfiche

Baron Albert - Cuvée Jean de la Fontaine - Brut - MAGNUM | 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

Speciale cuvée van het huis Baron Albert, samengesteld uit 7 cru's gelegen in de Vallée de la Marne. De champagne bestaat uit basiswijn en reservewijn van het jaar voordien. De wijnen ondergaan geen malolactische gisting. Voor de rijping volgens traditie werkt men met inox cuves. Afhankelijk van de oogst, blijft de champagne 2 tot 3 jaar sur lie liggen.

Smaak

De kleur in het glas is glanzend goud. Een droge champagne met fijne belletjes die de eetlust opwekt. In de neus finesse met broodkruim. In de mond fris, elegant en fijn gestructureerd.

Gerechten

Terrine van zomergroenten met basilicum | Schaaldieren | Sushi | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn
Druivenrassen: Pinot Meunier (68%), Chardonnay (19%), Pinot Noir (13%)
Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis
Te bewaren (jaren): + 1-2
Serveertemperatuur: 8 °C
Smaakprofiel: Complex droog

