



Wijnfiche

Delahaie – Sublime Grand Cru – Brut | Champagne – Chardonnay 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

De Cuvée Sublime Grand Cru wordt gemaakt van een verfijnde assemblage van 80% Chardonnay en 20% Pinot Noir, afkomstig van de beste Grand Cru-wijngaarden. Ongeveer een derde van de wijn rijpt gedurende een jaar op eikenhouten vaten, wat zorgt voor extra diepte en complexiteit.

Na de alcoholische en malolactische gisting ondergaat de champagne een lange rijping van minstens 36 maanden “sur lattes”, waardoor hij zijn fijne mousse en elegante structuur ontwikkelt. Met een dosage van 8 g/l presenteert deze cuvée zich als een evenwichtige en harmonieuze Brut, waar frisheid en rondeur hand in hand gaan.

Smaak

De frisse, levendige aanzet wordt mooi afgerond door fijne houttoetsen. In de mond komen aroma's van exotisch fruit en gekonfijte citrus tot hun recht, harmonieus ondersteund door een subtiele rondeur. De afdronk is lang en elegant, met een delicate hint van vanille die zacht blijft nazinderen.

Gerechten

Vis - Tarbot | Aperitiefhapje / Hors-d'oeuvres | Foie gras | zwezerik | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Chardonnay (80%), Pinot Noir (20%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Licht fris droog

