Wijnfiche

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

Domaine

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.

Vinification

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

Dégustation

Couleur brillante avec reflets jaunes? Frais au nez, avec des notes de fruits rouges et fruits blancs. En bouche un goût très riche, rond et long. C'est un Champagne qui se distingue par sa parfaite harmonie et son dosage approprié.

Mets adaptées

Poisson - sauce au champagne | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin mousseux
Cépage: Pinot Noir (60%), Chardonnay (40%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 1-2
Servir à: 7-8 °C
Profil de goût: Complex sec

