



Champagne Vollereaux Brut Reserve

Algemeen

Champagne die het feest in huis brengt. Deze parelende klassieker werd gemaakt met 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir en 1/3 Pinot Meunier.

Bij het persen van de druiven wordt enkel de vin de cuvée weerhouden, alle vin de taille wordt doorverkocht.

Naast 3 druiven werden er ook 3 jaren geassembleerd, dit resulteert in een volle champagne met een aromatische neus en een kwaliteitsgarantie die over de jaren heen blijft staan.

Om deze gouden belletjes nog meer krans te geven blijven de flessen nog 4 jaar rijpen in de kelders van het Vollereaux-huis.

Deze Brut Réserve krijgt nog meer kracht toegekend door het aanvullen met een dosering van 9g suikers.

Soort

Parelend Brut

Bodem en ondergrond

Kalk, Krijt

Druif

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Land

Frankrijk

Regio

Champagne

Jaargang

0

Rijping

Flesrijping (Méthode traditionnelle)

Vatrijping

48 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Licht intens goudgeel

Geur

Vol fruitig (appel, steenfruit) gecombineerd met een frisse mineraliteit. Lichte torrefaction nuances en een zweem van lactische geuren.

Smaak

Finesse, elegantie en fruit zijn de kernwoorden die deze champagne omschrijven. De volle smaak wordt geaccentueerd door fijne fruitzuren die de afdronk iets langer maken.

Gastronomie

Heerlijk als aperitief, bij brunch of ontbijt. Kan ook uw schaal- en schelpdieren naar een hoger



niveau tillen.

Lekker bij

Aperitief, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Schaaldieren, Schelpdieren

Alcoholgehalte

12.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Medailles en onderscheidingen

- Zilveren medaille (Concours mondial Bruxelles 2014)
- 92/100 (Wine spectator)
- 89/100 (Stephen Tanzer's International Wine Cellar)
- Bronzen medaille (International Wine Challenge 2011)
- Commended by Decanter (DWWA 2011)
- Zilveren medaille (International Wine and Spirit Competition 2010)

Minimaal bewaarpotentieel

2 jaar