



Champagne Vollereaux Blanc de Blancs

Algemeen

De Belgische klassieker onder de champagnes. Deze mousserende wijn werd gemaakt met 100% Chardonnay-druiven.

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

Om deze gouden belletjes nog meer krans te geven blijven de flessen nog 4 jaar rijpen in de kelders van het Vollereaux-huis, tevens is deze fles het resultaat van 3 schitterende jaren..

Deze Champagne krijgt nog meer kracht toegekend door het aanvullen met een dosering van 9g suikers/liter.

Soort

Parelend Brut

Bodem en ondergrond

Kalk, Krijt

Druif

Chardonnay

Land

Frankrijk

Regio

Champagne

Jaargang

0

Rijping

Flesrijping (Méthode traditionnelle)

Vatrijping

48 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Licht intens goudgeel

Geur

De Chardonnay-druif kan zich niet wegstoppen, de typische aromatische eigenschappen van deze topdruif komen direct in de neus naar voren. Fruitig (appel), floraliteit (lindebloesem) gecombineerd met amandelen, noten en een licht lactisch kantje (boter) dit alles overgoten met een vleugje torrefaction en afgewerkt met mooie minerale zuren (citrusvruchten).

Smaak

Het vettig kantje van de Chardonnay-druif komt vooral tot uiting in de iets langere afdronk. Daarnaast is de fruitigheid en de frisse sprankeling een streling voor de tong.



Gastronomie

Deze volle klassieker misstaat niet als aperitief maar kan zeker ook bij schaal- en schelpdieren en zelfs bij warme visbereidingen (fijne, elegante saus als afwerking bij niet te vette vis) gepresenteerd worden.

Lekker bij

Aperitief, Gevogelte, Koude visgerechten, Schaaldieren, Schelpdieren, Warme visbereidingen

Alcoholgehalte

12.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Medailles en onderscheidingen

- 89/100 (Wine Enthusiast Magazine)
- Zilveren medaille (Chardonnay du monde 2012)
- Gouden medaille (Chardonnay du monde 2011)
- Zilveren medaille (International Wine and spirit Competition 2010)

Minimaal bewaarpotentieel

2 jaar