



Louis de Grenelle Grande Cuvée Brut

Algemeen

Caves Louis de Grenelle is gelegen in de Loire-vallei meer bepaald in Saumur.

Het wijndomein bestaat reeds sinds 1859 en is één van de weinige grote wijndomeinen die nog steeds onafhankelijk zijn.

De kelders onder het domein en onder de stad Saumur zijn doorspekt met tuffeau (= witte kalksteen) en krijt, ze geven een inkijk in het roemrijke verleden van het wijndomein. De kelders zijn een voormalige tuffeau kalksteengroeve waar tegenwoordig meer dan 3 miljoen flessen mousserende wijn rijpen.

De laatste jaren investeert men fors in nieuwe technieken en infrastructuur, echter alles in het teken van kwaliteit, niet kwantiteit.

De autochtone druiven zoals Groleau en Chenin Blanc zijn alomtegenwoordig aangevuld met Chardonnay voor de witte wijnen en Cabernet Franc voor de rode of rosé wijnen.

De Grande Cuvée is een blend van Chenin Blanc en Chardonnay, die gedurende minimum 36 maanden sur lattes (méthode traditionnelle) heeft gerijpt. Het beperkt suikergehalte (2 gram) zorgt voor puurheid en behoud van elegantie.

Soort

Parelend Brut

Bodem en ondergrond

Kalk, Krijt

Druif

Chardonnay, Chenin Blanc

Land

Frankrijk

Regio

Loire

Jaargang

0

Rijping

Flesrijping (Méthode traditionnelle)

Vatrijping

36 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Intens goudgeel met fijne, persistente bellen.

Geur

De 36 maanden rijping op de lies zorgt voor een bom aan aroma's met vooral veel rijp exotisch fruit (ananas), maar ook lactische toetsen (gist), toast, brioche-brood, nootjes, boter, ... Het beperkte suikergehalte benadrukt ook de 'Extra Brut'-aroma's.



Smaak

De specifieke lactische aroma's uit de neus komen tevens terug in de mond en zorgen voor body en afronk. De 2g suiker zorgen voor een zuivere, krokante toets met structuur, niet te zoet of te fruitig.

Gastronomie

Super als aperitief, maar kan zeker ook geserveerd worden bij eten (vis, gevogelte, ...). Om te starten en te eindigen.

Lekker bij

Aperitief, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Pastagerechten, Romige visgerechten, Salades, Schaaldieren, Schelpdieren, Vederwild, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

Alcoholgehalte

12.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

4 jaar