Comtes de Champagne, Blanc de Blancs



Een geweldige cuvée, een uitzonderlijke champagne, gemaakt van één enkele druivensoort, Chardonnay, die 10 jaar lang langzaam rijpt en aandachtig wordt verzorgd, terwijl de tijd zijn werk doet. Dit zorgt ervoor dat dit wijnjaar zich voor ons opent met een buitengewone energie en bewaarpotentieel.

Oorsprong: Deze Champagne haalt zijn kracht en elegantie uit een uitzonderlijk terroir, de Côte des Blancs. Deze ligt ten zuiden van Epernay en de hellingen kijken uit op de krijtachtige Champagnevlakte. De witte druiven zorgen voor champagnes die het altijd waard zijn om vintage te zijn.

Druiven: 100% chardonnay

Vinificatie: Hij wordt gevinifieerd zoals alle champagnes, behalve dat alles volgens de traditie gebeurt, in de gewelfde kelders van de abdij. En met deze grote Chardonnays moet je geduld hebben, want hij rust bijna 10 jaar in de krijtgroeven van de abdij van Saint-Nicaise voordat hij het daglicht ziet en het gehemelte streelt.

Degustatie: De neus neemt ons mee naar een wereld van rijpheid en weelderigheid. Hij straalt smakelijke tonen uit van wijnperzik, cherimoya en mandarijnenschil, subtiel gecombineerd met delicate toetsen van amandelgebak.

Bewaarpotentieel: Matuur geleverd, mag nog 4-7 jaar verouderen

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Te serveren als feestelijk aperitief of aan tafel bij nobele vis in sausbereiding en bij warme schelpdieren.