Champagne Michel Genet Grand Cru

SUGR VISION (demi-sec) - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Lichtgele kleur met groene nuance. In de neus komen direct exotische vruchten als ananas, mango, abrikoos en impressies van getoast brood en amandelen naar boven. Heerlijk fijne parel, rond mondgevoel zonder aan elegantie in te boeten. Evenwichtige afdronk.

Klimaat:

De Champagne heeft een maritiem klimaat met een grote invloed van de Atlantische Oceaan. Champagne's noordelijke ligging maakt het klimaat nat en koud met onberekenbare seizoenen.

Ondergrond:

Een dikke laag van poreuze kalk met daarop een dunne diverse bodem met mergel, klei of zand.

Vinificatie:

Druiven worden manueel geplukt. Klassieke fermentatie op inox. Eerste overheveling in januari. Daarna malolactische gisting om de wijn meer expressie en aroma te geven. Alle wijnen worden per perceel gefermenteerd. Daarna worden de definitieve cuvée's gemaakt die een 3e gisting op fles ondergaan (Méthode Traditionelle). Na remuage toevoeging van dosage. Demi-sec.

CHAMPAGNE MICHEL GENET

Chouilly bevindt zich net onder Epernay en is één van de slechts 17 Grand Cru gemeentes die de Champagnestreek rijk is en dit enkel voor Champagnes die van pure Chardonnay worden gemaakt (Blanc de Blancs). Met meer dan 500 ha aan geclassificeerde wijngaarden is dit de grootste gemeente binnen de appellatie. Het domein werd in de jaren '60 opgericht door Michel Genet. Tegenwoordig zijn het zijn 2 zonen en dochter, Vincent, Antoine en Agnes die de wijngaarden bewerken en het domein de 21e eeuw in loodsten. Ze noemen zichzelf "Manufacteurs de Grands Crus" waarbij hun ganse concept zit samen gevat in dit ene woord "Manu-facture = Fait Main". Alle wijngaarden bevinden zich in Chouilly en Cramant en worden met de hand en organisch verantwoord bewerkt (lutte raisonnée), manueel geoogst, apart gevinifieerd en door eigen mensen geplukt. Hiermee garanderen ze een erg kwaliteitsvolle Champagne die de meeste merkchampagnes makkelijk overstijgt en waarvoor ze op Concours de Bruxelles 2019 nog werden bekroond met een gouden medaille als beste Champagne van de beurs.

Het Wijnhuis Culinair België
Westpoort 25 - 2070 Zwijndrecht
culinair@hetwijnhuis.be