MICHEL GENET CHAMPAGNE
MANUFACTEURS DE GRANDS CRUS

Champagne Michel Genet Grand Cru

SPIRIT (brut esprit) MATHUSALEM - 6L





KWESTIE VAN SMAAK

Goudgele kleur met amber schakering. Na enige lucht komen aroma's van vers gebak en licht geroosterde tonen naar boven die zich harmonisch laten begeleiden door citrustoetsen en een fijne, ziltige kruidigheid. Heerlijk levendig en weelderig mondgevoel. Onmiddellijk worden onze speekselklieren en smaakpapillen beroerd. In de finale komen complexere tonen naar boven. Vergeet al die Champagnes van zogezegd betrouwbare weduwes ...

Klimaat:

Het klimaat staat onder invloed van een maritieme luchtstroom vanaf de Atlantische Oceaan, met veel buien en weinig plotse temperatuurverschillen. Maar staat ook onder invloed van een landklimaat, met soms strenge winters en warme zomers.

Ondergrond:

Een dikke laag van poreuze kalk met daarop een dunne diverse bodem met mergel, klei of zand. Druiven zijn afkomstig van Chouilly en Cramant

Vinificatie:

100 % Chardonnay. 8 g/l Brut. Klassieke fermentatie op inox. Eerste overheveling rond januari waarna malolactische gisting om de aroma's en terroir beter tot uiting te laten komen. Parcellaire vinificatie. 3e gisting op de fles waarna dosage brut. Gemaakt van de laatste 3 oogsten.

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