

Étoiles du Nord



Fiche

Wijn: Extra Quality Brut

Streek: Champagne

Producent: Ployez-Jacquemart, Ludes FR

Karakter: Fraaie gouden tint, in de neus gerijpt licht fruit (citroen en appel) met hints van honing, licht toast'y. Mooi droog mondgevoel (niet té), met een licht mineralige toets en een indruk van wat edele houtsoorten. Fijne mousse, lange finish.

Serveren: Tot 2 jaar na botteling.

Gekoeld serveren, als aperitief of bij stevige vis of krachtige zachte kazen. Kan tevens, zoals alle champagne, prima bij hamburgers en dergelijke ...

Druif: 60% Pinot Noir en Pinot Meunier van eigen velden en uit Premier en Grand Cru dorpen Ludes en Mailly-en-Champagne, 40% Chardonnay uit diverse Grand Cru dorpen.

Terroir: Voornamelijk Noord-helling (Montagnes de Reims), relatief kleine velden. Eigen kelders, 35m onder de wijnmakerij.

Vinificatie: Handgeplukt, directe persing. Alleen eerste persing wordt gebruikt. Dubbele lagering op most voor de fermentatie, lichte filtering voor de cépages op alu, geen filtering voor de cépages op hout. Ten minste drie jaar gerijpt, handmatige remuage.

Technisch: 12,5% alcohol, maximaal 3 à 4 g/l dosage.

