



SAUTER

WIJNEN



Champagne Lenoble Riche - Demi Sec

Kleur

Bleek strogeel met een gouden glans. Fijne en zich traag en langdurig losmakende koolzuurbelletjes.

Neus

Zeer goed herkenbaar als hoogwaardige champagne, 100% in de stijl van de Brut Intense en de Brut Nature. Maar het vanille van het hout en het honing-achtige van de vin de liqueur komen hier iets meer tot uitdrukking.

Smaak

Fijnzoete aanzet: heerlijk vast en smakelijk schuim en het koolzuur blijft verfijnd met zeer kleine belletjes. De 32 gram restsuiker blijkt prachtig geïntegreerd en voor een demi-sec is er sprake van een zeldzaam goede balans. Dit neemt zelfs de meest verwoede BRUT-liefhebber met het grootste plezier tot zich.

Vinificatie

De druiven worden met een verticale houten pers onder zeer lichte druk geperst. De vergisting geschiedt voornamelijk op roestvrijstaal, maar een gedeelte van de basiswijn vergist op kleine eikenhouten vaten. Het aandeel hiervan is in deze assemblage 8%. Na vergisting van het sap en een tweede vergisting op fles ter verkrijging van de mousse, wordt na een periode van drie jaar rijping op het bezinksel van gistcellen de wijn gedegorgeerd (het bezinksel wordt verwijderd) en de fles voor de tweede maal, nu definitief afgesloten. Het is op dit moment dat de dosering van de restsuiker (32 gram) wordt bepaald.

Culinair

Deze wijn heeft naast een voortreffelijke aperitiefunctie, zeker als er sprake is van licht zoet getinte hapjes en amuses ook een grote gastronomische bestemming: voortreffelijk bij frisse mi-cuit ganzenlever en subliem bij fijne desserts met rode vruchten als bramen en frambozen in de fijnste patisserie (bladerdeeg) verpakt. Of als begeleider van een zondagmiddag goûter met fijne cake en tenslotte ook een heel goede meditatie-wijn.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2025

Alcohol percentage

12%

Inhoud

0,75