



Champagne Lenoble Rosé V.16

Kleur

Delicaat en fonkelend koperkleurig (combinatie van rood en geel).

Neus

Licht bedwelmend, floraal boeket (rozen, viooltjes) en iets van houtsporen, volop aalbessen en de kenmerkende aroma's van de champagne-gist. Hier is er sprake van de combinatie van oxydatie en reductie zoals dit bij alle op vaten vergistte, meestal grote wijnen het geval is. Bollinger heeft er een wereldreputatie mee opgebouwd.

Smaak

Zeer royale, meteen bijzonder smaakintensieve aanzet. Grote rijkdom aan het fijnste koolzuurschuim dat zorgt voor een zacht en aangenaam mondcontact. Mondschonende, maar ook mondvullende smaakrijkdom. Heerlijke, niet agressieve frisheid. Finale met veel afwisseling en lengte. Dat een gedeelte op gebruikte, eikenhouten vaten (1e fase gisting) vergist is, komt goed tot uitdrukking.

Bodem

Krijtbodem en hellingwijnngaarden. Ecologische wijngaardbewerking inclusief ploegen en groene bemesting. Er is een certificaat in aantocht: H.V.E. Haute Valeur Environmentale (hoge omgevingswaarde).

Vinificatie

Handmatige oogst met selectie in de wijngaard. Zachte persing in de traditionele, verticale pers (Coquard type). Grove zuivering van de most door spontane sedimentatie. Koele gisting (17 graden C.). Appelmelkzurengisting niet geblokkeerd. De stille wijn rijpt in contact met fijne gistsporen die regelmatig opgeroerd worden (batonnage). Vervolgens traditionele champagne werkwijze met tweede gisting op fles en een jarenlang contact met de fijne gistsporen op fles.

Culinair

Gastronomische champagne: tartaar van wilde zalm, verse langoustines, lauwwarme kreeft.

Druif/Druiven

88% Chardonnay uit Chouilly (Grand Cru) en 12% Pinot Noir uit Bisseuil (Premier Cru) – gemiddelde leeftijd van de stokken is 20 jaar.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2030

Alcohol percentage

12,0%

Inhoud

0,75