M.Marcoult Champagne Hestia Extra Brut

Champagne - Frankrijk

De Champagne van Florence en Julien Marcoult uit de kleine subregio Côte de Sézanne is gemaakt voor liefhebbers door liefhebbers. De Hestia is hun verfijnde en genereuze visitekaartje. Julien maakt 'm van 60% chardonnay en 40% pinot noir. De druiven telen de Marcoults zo duurzaam en verantwoord mogelijk. Eenmaal in de kelder volgt een klassieke Champagne-vinificatie met een tweede vergisting in de fles en minimaal 36 maanden rijping op de gisten. Bijzonder is dat Julien maar liefst 50% reservewijnen gebruikt. Dit zorgt niet alleen voor een consistente huisstijl, maar ook voor een gul, rijp karakter. De wijn wordt met nauwelijks extra toegevoegde suiker (dosage) gebotteld. De Hestia is dan ook een prachtig zuivere Extra Brut, met een mooi droge, maar ook toegankelijke smaak. Feestelijk als aperitief, ook heerlijk bij verfijnde gerechten.



Proefnotitie

Elegante Champagne met een verfijnde mousse en geur van granny smith, citroen, room, brioche en gist. De smaak is opwekkend fris en mooi droog. Aanhoudende finale met tonen van noten en toast.

Drinken bij

Charmante, mousserende witte wijn om te drinken als feestelijk aperitief of bij kleine borrelhapjes. Fraai bij een plateau fruits de mer, salade met garnaaltjes en citroendressing, sushi of zachte kazen.

Houdbaarheid

Op z'n mooist tot 3 à 4 jaar na botteling.

Druivenrassen

60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl