

AU PARADIS

WIJNKOPERIJ



Champagne, Côte des Blancs, Pascal Doquet, Blanc de Blancs, 'Arpege', Premier Cru, Brut Nature - N.V.

Appelbloesem, honing, toast, appel en het verleidelijke van truffel in een prachtig huwelijk.

Deze 100% Chardonnay Champagne is fris, vol, stijlvol en rijk.

Lekker als aperitief, met charcuterie, bij een gerecht met (gegrilde) zeevruchten, sushi, sashimi en gevogelte.

Wijnhuis: Pascal Doquet
Wijnmaker: Pascal Doquet
Jaartal: N.V.
Appelatie: Zo laat mogelijke oogst zodat de druif zoveel mogelijk eigen suikers produceert (tot 10,5 ABV). Hierdoor geen chaptalisation nodig. Zo min mogelijk wijnmakersinterventie, fermentatie met slechts wilde gisten, na malolactische vergisting tenminste 5 maanden rijping in RVS tanks op eigen gistcellen. 1/3 verder gerijpt in oude houten vaten alvorens de tweede vergisting in de fles aanvangt. Blend van drie oogsten; 50% 2009, 31% 2008 en 10% 2010.
Plaats: Vertus
Methode: Dosage 5 gram/liter. Dégorgement 13 april 2015, mis en bouteille maart 2012

Druif: 100% Chardonnay
Bodem: kalk
Duurzaam: Ja; Biologisch gecertificeerd ☐☐
Houdbaarheid: minstens tot 2030
Advies: Schenken op 10 graden Celsius.