



Champagne Guenin Effloraison Brut Nature

In het schilderachtige Essoyes maken Axelle en Sébastien karaktervolle, biologische champagnes op een Chablis-achtige bodem van kimméridgien-kalk. Dankzij spontane vergisting op oud hout en een compromisloze Brut Nature-stijl (zonder toegevoegde suikers) is dit Champagne in haar meest pure, gastronomische vorm: intens, loepzuiver en vibrerend mineraal.

Dit is de vloeibare handtekening van Sébastien Guenin: een messcherpe, ongedoseerde blend van Pinot Noir en Chardonnay die de Chablis-achtige kalkbodem van Essoyes loepzuiver vertaalt. De spontane vergisting en rijping op oud eikenhout geven de wijn een intense, vineuze gelaagdheid vol krokante citrus, wilde bloemen en een ziltige, vibrerende spanning.

34,30 €

| | |
|--------------------|---|
| Wijnhuis | Champagne Guenin |
| Land - Streek | Champagne - Côte des Bar |
| Smaakstijl | Mousserend |
| Druiven | 70% Pinot Noir & 30% Chardonnay |
| Wijnbouw | Biologisch |
| Wijnmaken | Low Intervention, spontane fermentatie en rijping van de basiswijn op eiken vaten |
| Rijping | Minimaal 2 jaar sur lattes - Geen dosage |
| Drinking window | tot 3 jaar na aankoop |
| Gastronomie | Apéro, fijne starters, schelpen |
| Inhoud (cl.) | 75.0 |
| Alcohol percentage | 12.5 |