Bottleneck BV
Draaiboomstraat 97
2660 Hoboken-Antwerpen
België



Champagne Guenin Nature d'Argile 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.

De essentie van de Côte des Bar. Pinot Noir toont in deze wijn waar de uitspraak 'ijzeren vuist in fluwelen handschoen' vandaan komt. Expressief, breedgeschouderd maar tegelijkertijd zo fijn en elegant. Wilde bessen en bloemen, mineraal en salien. Kortom: grote champagne.

46,28 €

Wijnhuis	Champagne Guenin
Land - Streek	Frankrijk - Champagne
Smaakstijl	Mousserend
Druiven	Pinot Noir
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	12.0