



Champagne Guenin Vers Le bois 2018

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.

Met deze millesimé uit lieu-dit vers le bois toont Sébastien de grootsheid die ook Chardonnay kan bereiken in de Côte des Bar. Patisserie, brioche, toast, notig, appel, peer en steenfruit. Deze heeft het allemaal. Voor de liefhebbers van rijkere stijl Champagne.

65,29 €

Wijnhuis	Champagne Guenin
Land - Streek	Frankrijk -Champagne
Smaakstijl	Mousserend
Druiven	Chardonnay
Wijnbouw	Biologisch
Wijnmaken	Low Intervention, spontane fermentatie en rijping van de basiswijn op eiken vaten
Rijping	6 jaar 'sur lattes' -geen dosage
Drinking window	2026-2031
Gastronomie	Aperitief, schaal- en schelpdieren, kazen
Inhoud (cl.)	75.0
Alcohol percentage	12.0