

Halfes | Brut Authentique



Huis Henri Champliau

Wijn Brut Authentique

Jaar NV

Wijnmaker Alexandre Graffard

Achtergrond Na een carrière als wijnhandelaar en maker is Alexandre voor zichzelf begonnen. Hij wilde op een innovatieve manier crémants maken. Onder meer door de tanks horizontaal te maken kan hij een betere bubbels creëren in de wijn. Een deel van de druiven verbouwd hij zelf, maar hij koopt ook een deel van boeren uit de omgeving.

De wijn is vernoemd naar het beste rijpaard dat zijn opa (Henri Champliau) heeft gehad, Petrone uit 1968.

Druiven Pinot noir (85%) & chardonnay (15%)

Plaats/Appellatie Mercury

Wijnstreek Bourgogne

Land Frankrijk

Kleur Lichtgeel, mousserend

Geur Perzik, appel & peer

Smaak Perzik, gele appel, peer met een zachte en elegante bubbel

Serveertemperatuur 6 tot 8 graden Celsius

Eten Apéritief, zeevruchten zoals mossels en oesters

Alcohol 12.5%

Dosage 5 gram per liter (brut)

Restsuiker 5.9 gram per liter

Zuren 3.8 gram per liter

PH-waarde 3.07

Sulfiet 52 miligram per liter

Formaat 750ml

Bodem bewerking Conventioneel

Oogst Handmatig

Vinificatie Wijnmaker Alexandre koopt zijn druiven in van een klein aantal verschillende boeren. Twee keer per jaar kiest hij de beste druiven uit om de Brut Authentique mee te maken. Die laat hij 18 maanden rijpen op RVS. Hij maakt gebruik van de methode traditionel.

Filtering Platenfilter

