

Halfes | Champagne Brut Réserve



Huis Champagne Jean Baillette-Prudhomme

Wijn Champagne Brut Réserve Premier Cru

Jaar No Vintage

Wijnmaker Laureen Baillette

Achtergrond Laureen (1984) heeft op 20-jarige het wijnhuis van haar vader overgenomen toen hij plotseling overleed. Samen met hulp van anderen heeft ze het huis voortgezet. Al 5 generaties is het huis in handen van de familie.

Druivensoort(en) pinot noir (33%), pinot meunier (33%) & chardonnay (33%)

Plaats/Appellatie Trois-Puits, Montagne de Reims

Wijnstreek Champagne

Land Frankrijk

Kleur Lichtgeel met een roze gloed, transparant

Geur Brioche & grapefruit

Smaak Citrusfruit zoals grapefruit, brioche (getoast) & amandelen

Serveertemperatuur 8 tot 10 graden Celsius

Eten Zeevruchten, oesters, als borrelwijn, groentegerechten en kip met zuivelsauzen

Alcohol 12.50%

Dosage 7.00 gram per liter

Formaat 375ml, 750ml, 1500ml & 3000ml

Bodem Kalk

Hoogte 250 tot 350 meter

Bodembewerking HVE

Oogst Handmatig

Vinificatie De druiven worden handmatig geoogst. Waarna ze ontsteelt worden en fermenteren in RVS-vaten. De wijn wordt gemaakt met 50% vintage wijn. Dit zorgt voor extra structuur. 10% van de chardonnay rijpt in gebruikte Meursault vaten. Dit geeft het extra stukje aan de wijn. De zachte bubbel en de lichtroze gloed maken de wijn uniek,

