

Halfes | Brut Rosé



Huis Henri Champliau

Wijn Brut Rosé

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 (75%), chardonnay (15%) & gamay (10%)

Plaats/Appellatie Mercury

Wijnstreek Bourgogne

Land Frankrijk

Kleur Roze, mousserend

Geur Rode appel, rode bessen & pruimen

Smaak Pompelmoes, rode appel, pruim, blauwe bessen met een klein beetje honing

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 Klei en leisteen

Bodem bewerking Conventioneel

Oogst Handmatig

Vinificatie Alexandre laat de wijn in RVS-tanks fermenteren en vervolgens 15 maanden sur lie rijpen.

Filtering Platenfilter

