

Halfes | Petrone 68



Huis Henri Champliau

Wijn Petrone 68

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 Chardonnay, colombard & ugni blanc

Plaats/Appellatie Mercury

Wijnstreek Bourgogne

Land Frankrijk

Kleur Lichtgeel, mousserend

Geur Peer & appel

Smaak Peer, appel, lichte citrus & zachte bubbel

Serveertemperatuur 6 tot 8 graden Celsius

Eten Apéritief, zeevruchten zoals mossels en oesters

Alcohol 11.50%

Dosage 8.00 gram per liter (brut)

PH-waarde 3.15

Sulfiet 19 miligram per liter

Formaat 750ml

Bodem bewerking Conventioneel

Oogst Handmatig

Vinificatie Alexandre koopt druiven van verschillende percelen en producenten uit de omgeving van Mercury om zo zijn wijnen te maken. Na de oogst rijpt de wijn 3 maanden op een horizontaal RVS-vat. Hierna wordt de flessen gebotteld.

Filtering Platenfilter

