

Technische Fiche

Champagne André Goutorbe Blanc de Blancs

SPECIFICATIES

Kleur: Deze Champagne heeft een lichtgele goudkleur, is vrij vloeiend en satijnachtig, wat het opstijgen van zeer fijne bubbels benadrukt, verlicht door de geelgroene gouden reflecties die diepte geven aan het glas.

Neus: De eerste geurwaarneming is delicaat en elegant, met aroma's van amandel, kamperfoelie, een licht jodiumachtige minerale geur, kers, braam. Naarmate de lucht in de wijn komt, onthult hij tonen van pioen, zwarte peper, fruitlikeur, perzik, sinaasappelschil. Later komen intense geuren van roze pompelmoes, krijt, bosbes, granaatappel tot hun recht.

Mond: De aanzet is soepel en fris met een romige schuimkraag. De wijn glijdt langs het gehemelte met een elegante dichtheid die doet denken aan fris rood, zwart en droog fruit, met stevige en bloemige accenten. Het evenwicht wordt behouden door een frisse zuurgraad met accenten van sinaasappel en pompelmoes, en laat een kalkachtige mineraliteit achter die het geheel een romig en luchtig aspect geeft. Het kruidige en fruitige aromatische effect van granaatappel geeft een geconcentreerde, frisse en versmolten afdronk.

SOMMELIER TIPS

Deze cuvée, samengesteld uit 100% Chardonnay-druiven, wordt enkel geproduceerd tijdens uitzonderlijke oogstjaren. Dit is het juweel van het huis Goutorbe; u zult het waarderen bij de grootste gelegenheden in het leven.

DRUIF

Chardonnay (100%)

HERKOMST

Frankrijk

WIJNSTREEK

Champagne

CLASSIFICATIE

ALCOHOL PERCENTAGE

12,00%

