



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM™

CUVEE SPECIALE

“ THE MASTERCOOKS OF BELGIUM “

BRUT

Deze Champagne, hoofdzakelijk gemaakt op basis van Pinot Noir, is de perfecte Champagne voor alle outdoor gelegenheden.

Blending

90% Pinot Noir en 10% Chardonnay van verschillende oogsten, hoofdzakelijk van 2006. Pinot Noir is de voornaamste druivensoort van het zuiden van de Champagne-streek (frisse kalkbodem).

Wijnbereiding

Wijnbereiding volgens de traditionele “méthode champenoise”; thermoregulerende vaten en gedeeltelijk stopzetting van de malolactische gisting.

Rijping gedurende 3 jaar.

Na het verwijdering van de kunstmatige stop, wordt er 9g/l toegevoegd alvorens rijping gedurende 3 maanden.

Degustatienotities

Goudgrijs kleur met fijne bubbels.

Fijne en complexe neus met heerlijke amandelspijs.

Ronde en fruitige en levendige mond. Rijke structuur en zachte soepelheid.

Evenwichtige en karaktervolle Champagne.

Food pairing

Aardpeer-chips, terrine van konijn met tijm en laurier, bruscetta met kip