



Champagne Guenin Liliale Blanc de Blancs Brut Nature

In het schilderachtige Essoyes maken Axelle en Sébastien karaktervolle, biologische champagnes op een Chablis-achtige bodem van kimméridgien-kalk. Dankzij spontane vergisting op oud hout en een compromisloze Brut Nature-stijl (zonder toegevoegde suikers) is dit Champagne in haar meest pure, gastronomische vorm: intens, loepzuiver en vibrerend mineraal.

Met deze Blanc de Blancs toont Sébastien dat ook Chardonnay het bijzonder goed doet in de Côte des Bar. Fijn, elegant met tegelijkertijd een mondvullende romigheid. En dan hebben we het nog niet gehad over de enorme lengte.

41,32 €

Wijnhuis	Champagne Guenin
Land - Streek	Frankrijk, Champagne
Smaakstijl	Mousserend
Druiven	Chardonnay
Wijnbouw	Biologisch
Wijnmaken	Low Intervention, spontane fermentatie en rijping van de basiswijn op eiken vaten
Rijping	Minimaal 2 jaar sur lattes - Geen dosage
Drinking window	tot 3 jaar na aankoop
Gastronomie	Apéro, schaal & schelpdieren
Inhoud (cl.)	75.0
Alcohol percentage	12.0