



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CHAMPAGNE J-M SÉLEQUE, QUINTETTE EXTRA BRUT

Producent : Jean-Marc Séleque
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Champagne
Type wijn: Mousseurde wijn
Alcoholgehalte: 12,5%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Chardonnay

Beschrijving:

Het domein met wijngaarden in Marne la Vallée en de Côtes des Blancs ontstond in 1965. Toen werkte men vooral voor de coöperatieve van Pierry. In 2008 bracht Jean-Marc een nieuwe wind in het bedrijf. De productie werd gemoderniseerd en vooral de wijngaarden werden aangepakt. Meer tijd en werk om de bodem om te woelen en micro-organismen meer kans te geven ten gunste van de planten. Meer schilcontact na de fermentatie en bij sommige cuvées een rijping op eiken vaten. We waren en zijn onder de indruk van de gedrevenheid van deze jonge wijnmaker én zijn Champagnes. Deze Quintette is gemaakt van 100% chardonnay. 50% van het sap gist op eiken vaten. Hij voegt er nog 50% reservevino aan toe. Na een rijping van 36 maanden wordt de wijn gebotteld. Krachtige Champagne met een fijne pareling en een lange afdrank. De wijn wordt gedoseerd met 3gr/lit. Meer info op www.champagne-seleque.fr

Wijn & Gerecht:

Aperitief met hartige hapjes of bij een visgerecht met saus.

Bewaartijd:

3-4 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CHAMPAGNE J-M SÉLEQUE, QUINTETTE EXTRA BRUT

Producent : Jean-Marc Séleque
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Champagne
Type wijn: Mousseurde wijn
Alcoholgehalte: 12,5%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Chardonnay

Beschrijving:

Het domein met wijngaarden in Marne la Vallée en de Côtes des Blancs ontstond in 1965. Toen werkte men vooral voor de coöperatieve van Pierry. In 2008 bracht Jean-Marc een nieuwe wind in het bedrijf. De productie werd gemoderniseerd en vooral de wijngaarden werden aangepakt. Meer tijd en werk om de bodem om te woelen en micro-organismen meer kans te geven ten gunste van de planten. Meer schilcontact na de fermentatie en bij sommige cuvées een rijping op eiken vaten. We waren en zijn onder de indruk van de gedrevenheid van deze jonge wijnmaker én zijn Champagnes. Deze Quintette is gemaakt van 100% chardonnay. 50% van het sap gist op eiken vaten. Hij voegt er nog 50% reservevino aan toe. Na een rijping van 36 maanden wordt de wijn gebotteld. Krachtige Champagne met een fijne pareling en een lange afdrank. De wijn wordt gedoseerd met 3gr/lit. Meer info op www.champagne-seleque.fr

Wijn & Gerecht:

Aperitief met hartige hapjes of bij een visgerecht met saus.

Bewaartijd:

3-4 jaar