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

CHAMPAGNE J-M SÉLEQUE, SOLESSENCE BRUT

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

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 Solessence is een blend van 50% chardonnay, 40% meunier en 10% pinot noir. 10% van het sap gist op eiken vaten. Hij voegt er nog 50% reservewijnen aan toe. Na een rijping van 18 maanden wordt de wijn gebotteld. Fijne pareling, een neus van brioche en fris fruit en een gebalanceerde afdronk. De wijn wordt gedoseerd met 2,5gr/lit. Meer info op www.champagne-seleque.fr

Wijn & Gerecht:

Perfecte aperitief !

Bewaartijd:

2 jaar

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

CHAMPAGNE J-M SÉLEQUE, SOLESSENCE BRUT

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

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 Solessence is een blend van 50% chardonnay, 40% meunier en 10% pinot noir. 10% van het sap gist op eiken vaten. Hij voegt er nog 50% reservewijnen aan toe. Na een rijping van 18 maanden wordt de wijn gebotteld. Fijne pareling, een neus van brioche en fris fruit en een gebalanceerde afdronk. De wijn wordt gedoseerd met 2,5gr/lit. Meer info op www.champagne-seleque.fr

Wijn & Gerecht:

Perfecte aperitief !

Bewaartijd:

2 jaar