



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



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

CHAMPAGNE TARLANT, BRUT ZERO ROSÉ

CHAMPAGNE TARLANT, BRUT ZERO ROSÉ

Producent : Benoit Tarlant

Werelddeel: Europa

Land: Frankrijk

Appellatie: Champagne

Type wijn: Mousseerende wijn

Alcoholgehalte: 12.5%

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Pinot noir, 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 Champagne wordt gemaakt van 2 druiven : 86% pinot noir zorgt voor de kracht en de structuur en de chardonnay geeft finesse aan de wijn. Deze Brut Zero Rosé is gemaakt van deze 2 druiven en er werd geen suiker toegevoegd (Een Brut mag tussen de 0 en 15gr suiker toegevoegd krijgen). Bovendien rijpt de wijn enige tijd op eiken vaten wat een extra dimensie aan de Champagne geeft. Op het rugetiket staan overigens alle technische gegevens over de Champagne. Meer info op www.tarlant.com

Wijn & Gerecht:

Geniet aan 7° van deze excellente aperitief

Bewaartijd: 2-3 jaar

Producent : Benoit Tarlant

Werelddeel: Europa

Land: Frankrijk

Appellatie: Champagne

Type wijn: Mousseerende wijn

Alcoholgehalte: 12.5%

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Pinot noir, 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 Champagne wordt gemaakt van 2 druiven : 86% pinot noir zorgt voor de kracht en de structuur en de chardonnay geeft finesse aan de wijn. Deze Brut Zero Rosé is gemaakt van deze 2 druiven en er werd geen suiker toegevoegd (Een Brut mag tussen de 0 en 15gr suiker toegevoegd krijgen). Bovendien rijpt de wijn enige tijd op eiken vaten wat een extra dimensie aan de Champagne geeft. Op het rugetiket staan overigens alle technische gegevens over de Champagne. Meer info op www.tarlant.com

Wijn & Gerecht:

Geniet aan 7° van deze excellente aperitief

Bewaartijd: 2-3 jaar