



GRAPELIFE

MILLÉSIME BRUT NATURE



Frankrijk- Champagne

PROEFNOTITIE

Mooie mineraliteit, frisheid, tonen van cashewnoten, citrus en schil, lange persistentie.

PRODUCENT

Le Gallais

DRUIVENSOORTEN

40% Chardonnay, 30% Meunier, 30% Pinot noir

SLUITING

Kurk

CATEGORIE

Mousserend

SMAAKPROFIEL

Fris, citrus, cashewnoten

WIJN&SPIJS

Aperitief, vis, zeevruchten, oude kazen

VINIFICATIE

Duurzame wijnbouw op een perceel met 60 jaar oude wijnstokken. Traditioneel handmatig geplukt. Gebruik van sorteertafels, totale ontsteling, Temperatuurgecontroleerde gisting in roestvrijstalen vaten, Malolactische gisting, Traditionele kurken, Rijping op droesem gedurende 5 jaar.



ACHTERGROND INFO

Champagne Le Gallais ligt in het dorp Boursault, op enkele kilometers van Épernay, in het hart van de Marnevallei. In 1927 kocht Hachod Fringhian, de opa van Charlotte Morgain Le Gallais, het landgoed Boursault. Dit was ooit eigendom van Madame Veuve Clicquot. Zij gaf in 1843 opdracht tot het bouwen van het kasteel op het landgoed voor haar dochter. In 1913 verkocht haar achterkleindochter, de hertogin van Uzès, het landgoed. Het is een prachtig landgoed met hoge ceders, een antieke orangerie en een fantastisch uitzicht op de Marne en de vallei.

5 generaties later beheert Charlotte een groot deel van het domein: 7 percelen, gelegen in een clos, een ommuurde wijngaard. Alle 3 de druivensoorten worden daar verbouwd. Een zeldzame verschijning! De pers, de kelders en de wijnmakerij bevinden zich ook in de wijngaard, op een paar honderd meter van het verste perceel, wat de versheid van het fruit garandeert op het moment van persen en verwerken.

De champagnes van Le Gallais kenmerken zich door een krachtige bubbel en bite.



GRAPELIFE