

CHAMPAGNE

Cardon de Villards

Réserve Particulière



Druif: 40% Chardonnay uit Chouilly, Grand Cru des Côtes des Blancs, 30% Pinot Noir uit Bisseuil, Premier Cru des Montagnes de Reims en 30% Pinot Meunier uit Damery

Vinificatie: De druiven worden met een verticale houten pers onder zeer lichte druk geperst. Na vergisting van het sap en een tweede vergisting op fles ter verkrijging van de mousse wordt na een periode van drie jaar rijping op het bezinksel van gistcellen de wijn gedegorgeerd (het bezinksel wordt verwijderd) en de fles voor de tweede maal, nu definitief afgesloten

Neus: Rijke en zeer goed herkenbare expressie. Die combinatie van fijne broodaroma's, bloemehoning, hazelnoten, kweeper en die bewuste heel subtiel oxydatieve, unieke Champagne-adem die we bij de beste huizen altijd tegen komen.

Smaak: Levendige, genereuze en door royaal maar fijn koolzuur gedragen aanzet. Totaal mondcontact en de textuur is zacht en romig al wordt die door het fijne koolzuur letterlijk doorgeprikt. Goede balans, ingetogen zuurgehalte en een finale met reliëf en wat mineraliteit