

Champagne Lacourte-Godbillon Brut Rosé Premier Cru

Champagne - Champagne - Frankrijk



domein

Géraldine Lacourte is van de negende generatie wijnbouwers. Het familiale domein van 8 ha in Ecueil, een premier-cru gemeente in het Montagne de Reims, beheert ze samen met haar man Richard. In tegenstelling tot vele anderen teren ze niet op het succes van de naam Champagne maar doen ze er alles aan om goede wijnen te maken. Ze zetten de familiale traditie voort om de champagnes veel langer te laten rijpen dan wettelijk vereist. Anderzijds hebben ze veel vernieuwingen doorgevoerd: minder sulfiet, lichtere flessen, een moderne, sobere look, experimenten met rijping op houten vaten, ... Hun inspanningen werden beloond met drie sterren in de Guide Hachette 2011 voor hun Brut, een uitzonderlijke score.

<http://www.champagne-lacourte-godbillon.com>

omschrijving

Bleekroze kleur met oranje schijn. Subtiële neus van bosvruchten (wilde aardbeien). Zacht en elegant in de mond met opnieuw rood fruit in de afdrank.

wijngaard

De wijngaarden liggen verspreid over het dorp in kleine percelen.

kelder

De druiven worden geperst en vergist in de coöperatie. De wijnen voor deze cuvee ondergaan ook de malolactaatgisting, wat resulteert in zachtere, rondere zuren. Deze rosé ontstaat door mengen van direct geperste (en dus kleurloze) wijn met 10% gerijpte rode Pinot Noir-wijn uit Ecueil. Na toevoegen van suiker en gist rijpen de flessen gedurende 36 maand 'sur lattes' in de eigen kelder.

druivensoorten

pinot noir: 100%

schenken

Aan 8-10°C bij aperitief, oesters, zeevruchten, kreeft, vis, gerookt,

analyse

alcohol: **12,2% Vol.**

Restsuikers: **5,9 g/l**

Totale zuren: **6,3 g/l**

Totale sulfiet: **25 mg/l**