

Champagne Dom Caudron Sublimité 50/50 2008

Champagne - Champagne - Frankrijk



domein

In het dorpje Passy-Grigny, in de vallei van de Marne, was geestelijke Dom Aimé Caudron graag te gast bij de wijnbouwers. Onder zijn impuls bundelen de wijnboeren in 1929 hun krachten en starten ze een coöperatie. Oorspronkelijk ging het om 12 ha, vandaag zijn er 60 wijnbouwers aangesloten, goed voor 130 ha. 90% van de druiven komt uit Passy-Grigny. Speciaal is dat hier nagenoeg uitsluitend pinot meunier is aangeplant. Deze druif wordt geapprecieerd voor haar fruitige karakter. De Champagnes zijn modern, fris, zuiver en betaalbaar.

<http://www.domcaudron.com>

omschrijving

Diep strogele kleur. Complexe neus met fruit (citrus, appel), vanille, toast- en botertoetsen. Vol, bijna romig mondgevoel met heel goede, rijpe zuren. Bijzonder rijk en complex en tegelijk soepel en boordevol charme.

wijngaard

Uitsluitend gemaakt van druiven uit de beste percelen van de gemeente Passy-Grigny. De bodems bestaan uit kalkhoudende klei of klei met zand. Als onderstam werd de kalk-resistente 41B gebruikt. De wijnbouw is 'raisonnée', dat betekent dat er pas bestreden wordt als het echt nodig is (en dus niet preventief).

kelder

Alle druiven zijn van 2008. Na de oogst giste de chardonnay gedurende 6 maanden in houten vaten. Na de assemblage met de pinot meunier rijpte de wijn maar liefst 7 jaar sur lattes.

onderscheidingen

Decanter 2015: Silver
Concours mondial
Brussel 2015: Zilver
Gilber et Gaillard: Or

druivensoorten

pinot meunier: 50%
chardonnay: 50%

schenken

Aan 8-10°C bij aperitief, salades, zeevruchten, kreeft, vis, gerookt, vis, gepocheerd, vis, gegrild of gebakken, meditatie wijn,