



Michel Genet Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Brut Spirit

Champagne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een koel klimaat met kalkrijke bodems. De druiven zijn afkomstig van eigen percelen in de Grand Cru-gemeenten Chouilly en Cramant. De stokken zijn gemiddeld 35 jaar oud.

VINIFICATIE: Méthode champenoise, waarbij de tweede gisting plaatsvindt op fles. De Brut heeft een dosage van 8 gram suiker per liter. Genet werkt op duurzame wijze in wijngaard en kelder.

DRUIVEN: chardonnay (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Delicaat, vederlicht en harmonieus met een fijne mousse en aroma's van citrusfruit als citroen, mandarijn en grapefruit. De afdronk is complex met een hint van cacao en lijnzaadolie.

SERVEERSUGGESTIE: Perfect als aperitief of als begeleider van lichte hapjes met onder andere vis, schaal- en schelpdieren, maar ook bij een fruitsalade met citrusfruit.

WEETJE: De chardonnay-druif doet het heel goed op kalkhoudende bodems en geeft de meest verfijnde, elegante en delicate champagnes.



MICHEL
GENET
CHAMPAGNE



In Chouilly, een grand cru gemeente van de Côte des Blancs, verbouwt de familie Genet op zeer ambachtelijke manier de mooiste champagnes van voornamelijk chardonnay. Met meer dan 500 hectare heeft Chouilly het grootste 100% grand cru-wijngaardareaal in de Champagne. Het terroir en de expositie van de wijngaarden zijn zo gevarieerd dat de gemeente Chouilly ook wel 'een kleine Champagne binnen de Champagne' wordt genoemd. De familie Genet – op dit moment staan Antoine en zijn schoonzus Agnès aan het roer en is de nieuwe generatie vertegenwoordigd met het aantreden van Martin, de zoon van Agnès en de onlangs overleden Vincent – bezit 9 hectare wijngaard, verdeeld over 37 verschillende percelen. Uiteraard is het overgrote deel beplant met chardonnay en een klein gedeelte met pinot noir. De gemiddelde leeftijd van de druivenstokken is 35 jaar. De Genets produceren jaarlijks op duurzame wijze circa 80.000 flessen champagne.