



Michel Genet Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Brut Nature

Champagne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een koel klimaat met kalkrijke bodems. De druiven zijn afkomstig uit de Grand Cru-gemeenten Chouilly en Cramant.

VINIFICATIE: Méthode champenoise, waarbij de tweede gisting plaatsvindt op fles. De Brut Nature heeft een dosage van 2,5 gram suiker per liter.

DRUIVEN: chardonnay (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Levendige, verfijnde, extra droge champagne met een vederlichte structuur en bloemige aroma's van kamperfoelie en meidoorn. Romig mondgevoel met tonen van hazelnoot en amandelen, afdronk van exotisch geel fruit.

SERVEERSUGGESTIE: Verfijnd aperitief, maar vooral lekker in combinatie met een mooi plateau fruits de mer (oesters!), sashimi, een luchtige vissoufflé en citroenmeringue.

WEETJE: De druiven voor een extra brut moeten bij de oogst goed rijp zijn, waardoor ze een hoger suikergehalte hebben en lagere zuren. Hierdoor is de wijn mooi in balans met een lage dosage.



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.