



## Michel Genet Author 2014 Blanc de Blancs Grand Cru Champagne, Frankrijk

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

**VINIFICATIE:** In januari wordt de wijn voor het eerst overgeheveld waarna er een malolactische omzetting plaatsvindt op 15°C. De verschillende percelen worden separaat gevinifieerd. De dosage is 6,35 g/l en de wijn rijpt gedurende 9 jaar.

**DRUIVEN:** chardonnay (100%)

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 12,50%

**GEUR & SMAAK:** Zijdezachte bubbel met aroma's van gebak, versgebakken brood, amandelen en gekonfijt fruit (ananas en geel fruit). Daarnaast heeft de wijn ook rokerige nuances van thee, donkere rum en tabak.

**SERVEERSUGGESTIE:** Veelzijdige wijn die past bij gevederd wild, kip tajine met saffraanrijst of desserts als meringue met citrusfruit.

**WEETJE:** Deze bijzondere Millésimé wordt 'Author' genoemd omdat de specifieke samenstelling voorgeschreven werd door Michel Genet zelf. Daarnaast betekent Millésimé dat de druiven afkomstig zijn uit één oogstjaar, wat alleen in hele goede jaren voorkomt.



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.