



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DOMAINE D'HENRI, 821 BRUT NATURE

<u>Producent :</u>	Michel Laroche et Filles
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Vin de France
<u>Type wijn:</u>	Mousserende wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay

Beschrijving:

Chablis behoort tot de Bourgogne-wijnen maar ligt geografisch noordwestelijk van Beaune of Nuits-St-Georges. In Chablis worden wereldbepaalde wijnen gemaakt van de chardonnay-druif die gekenmerkt worden door hun frisheid en mineraliteit. Michel Laroche is een begrip in de streek. Enkele jaren geleden verkocht hij zijn 'imperium' en bouwde een nieuw, kleinschalig project om zijn nakomelingen op weg te zetten kwaliteits-Chablis te maken, verbonden met zijn terroir en uitmuntend in zijn smaak. De punten die de wijnen de laatste jaren scoren in diverse wijngidsen liegen er niet om : deze familie maakt topwijnen. Deze nieuwe creatie 821 benadrukt dat dit domein niet stilstaat en mee wil evolueren met zijn tijd, ook al is deze mousserende wijn geklasseerd als Vin de France. De 821 is een pet'nat (pétillant naturel) en is gemaakt op basis van 100% chardonnay volgens de méthode ancestrale. Het gaat om een witte wijn die tijdens de gisting al gebotteld wordt, en zijn gisting verder zet in de gesloten fles. Tijdens de voortzetting van de gisting blijven koolzuurbelletjes gevormd worden, maar deze keer zitten ze gevangen in de fles, zodat het eindresultaat een sprankelende wijn is. Deze methode verschilt dus van de champagnemethode (ook "méthode traditionnelle" genoemd). Daarbij wordt eerst een witte wijn gemaakt, die pas na zijn volledig voltooide gisting gebotteld wordt. Aan die wijn wordt dan suiker en gist toegevoegd zodat er een tweede volledige gisting ontstaat in de fles. De sprankeling is dan ook krachtiger dan bij een pet'nat. Bij deze laatste wordt ook geen suiker toegevoegd bij botteling maar soms is er natuurlijk restsuiker in de wijn (onvergist). Deze 821 is fris, mooi droog met een fijne afdrank. Een heerlijk experiment uit Chablis ! Meer info op www.ledomainedhenri.fr

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 5° als apero

Bewaartijd:

1-2 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DOMAINE D'HENRI, 821 BRUT NATURE

<u>Producent :</u>	Michel Laroche et Filles
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Vin de France
<u>Type wijn:</u>	Mousserende wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay

Beschrijving:

Chablis behoort tot de Bourgogne-wijnen maar ligt geografisch noordwestelijk van Beaune of Nuits-St-Georges. In Chablis worden wereldbepaalde wijnen gemaakt van de chardonnay-druif die gekenmerkt worden door hun frisheid en mineraliteit. Michel Laroche is een begrip in de streek. Enkele jaren geleden verkocht hij zijn 'imperium' en bouwde een nieuw, kleinschalig project om zijn nakomelingen op weg te zetten kwaliteits-Chablis te maken, verbonden met zijn terroir en uitmuntend in zijn smaak. De punten die de wijnen de laatste jaren scoren in diverse wijngidsen liegen er niet om : deze familie maakt topwijnen. Deze nieuwe creatie 821 benadrukt dat dit domein niet stilstaat en mee wil evolueren met zijn tijd, ook al is deze mousserende wijn geklasseerd als Vin de France. De 821 is een pet'nat (pétillant naturel) en is gemaakt op basis van 100% chardonnay volgens de méthode ancestrale. Het gaat om een witte wijn die tijdens de gisting al gebotteld wordt, en zijn gisting verder zet in de gesloten fles. Tijdens de voortzetting van de gisting blijven koolzuurbelletjes gevormd worden, maar deze keer zitten ze gevangen in de fles, zodat het eindresultaat een sprankelende wijn is. Deze methode verschilt dus van de champagnemethode (ook "méthode traditionnelle" genoemd). Daarbij wordt eerst een witte wijn gemaakt, die pas na zijn volledig voltooide gisting gebotteld wordt. Aan die wijn wordt dan suiker en gist toegevoegd zodat er een tweede volledige gisting ontstaat in de fles. De sprankeling is dan ook krachtiger dan bij een pet'nat. Bij deze laatste wordt ook geen suiker toegevoegd bij botteling maar soms is er natuurlijk restsuiker in de wijn (onvergist). Deze 821 is fris, mooi droog met een fijne afdrank. Een heerlijk experiment uit Chablis ! Meer info op www.ledomainedhenri.fr

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 5° als apero

Bewaartijd:

1-2 jaar