



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

De Vlnotheek

CHAMPAGNE J-M SÉLEQUE, SOLESENCE BRUT ROSÉ

<u>Producent :</u>	J-M Sélèque
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Champagne
<u>Type wijn:</u>	Mousserende wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Pinot noir, chardonnay, pinot meunier

Beschrijving:

Het domein met wijngaarden in Marne la Vallée en de Côtes des Blancs ontstond in 1965. Toen werkte men vooral voor de coöperatieve van Pierry. In 2008 bracht Jean-Marc een nieuwe wind in het bedrijf. De productie werd gemoderniseerd en vooral de wijngaarden werden aangepakt. Meer tijd en werk om de bodem om te woelen en micro-organismen meer kans te geven ten gunste van de planten. Meer schilcontact na de fermentatie en bij sommige cuvées een rijping op eiken vaten. We waren en zijn onder de indruk van de gedrevenheid van deze jonge wijnmaker én zijn Champagnes. Deze Rosé bevat 40% Vin de Réserve (op hout gerijpt) en om de rosé kleur te verkrijgen voegt men 5% pinot noir wijn toe en 10% van de meunier macereert met het sap. Geheel in de stijl van het huis proeven we hier finesse, elegantie en diepte. Top rosé-Champagne. Meer info op www.jmseleque.com

Wijn & Gerecht:

Een plezier om te openen aan 8° in een groot wijnglas met hartige hapjes

Bewaartijd:

2-3 jaar



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

De Vlnotheek

CHAMPAGNE J-M SÉLEQUE, SOLESENCE BRUT ROSÉ

<u>Producent :</u>	J-M Sélèque
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Champagne
<u>Type wijn:</u>	Mousserende wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Pinot noir, chardonnay, pinot meunier

Beschrijving:

Het domein met wijngaarden in Marne la Vallée en de Côtes des Blancs ontstond in 1965. Toen werkte men vooral voor de coöperatieve van Pierry. In 2008 bracht Jean-Marc een nieuwe wind in het bedrijf. De productie werd gemoderniseerd en vooral de wijngaarden werden aangepakt. Meer tijd en werk om de bodem om te woelen en micro-organismen meer kans te geven ten gunste van de planten. Meer schilcontact na de fermentatie en bij sommige cuvées een rijping op eiken vaten. We waren en zijn onder de indruk van de gedrevenheid van deze jonge wijnmaker én zijn Champagnes. Deze Rosé bevat 40% Vin de Réserve (op hout gerijpt) en om de rosé kleur te verkrijgen voegt men 5% pinot noir wijn toe en 10% van de meunier macereert met het sap. Geheel in de stijl van het huis proeven we hier finesse, elegantie en diepte. Top rosé-Champagne. Meer info op www.jmseleque.com

Wijn & Gerecht:

Een plezier om te openen aan 8° in een groot wijnglas met hartige hapjes

Bewaartijd:

2-3 jaar