



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

CHAMPAGNE J-M SÉLEQUE, SOLESENCE BRUT NATURE

<u>Producent :</u>	Jean-Marc Séleque
<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>	Chardonnay, pinot meunier, pinot noir

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 Solesence is een blend van 50% chardonnay, 40% meunier en 10% pinot noir. 10% van het sap gist op eiken vaten. Hij voegt er nog 50% reservewijnen aan toe die rijpt op grote houten foudres. Na een rijping van 48 maanden wordt de wijn gebotteld. Intense en fijne smaakervaring met een lange afdronk. Brut Nature betekent dat de wijnmaker geen dosering bij het bottelen toevoegt. Ogr/lit dus ! Meer info op www.champagne-seleque.fr

Wijn & Gerecht:

Uitstekende aperitief met hapjes.

Bewaartijd:

3 jaar



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

CHAMPAGNE J-M SÉLEQUE, SOLESENCE BRUT NATURE

<u>Producent :</u>	Jean-Marc Séleque
<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>	Chardonnay, pinot meunier, pinot noir

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 Solesence is een blend van 50% chardonnay, 40% meunier en 10% pinot noir. 10% van het sap gist op eiken vaten. Hij voegt er nog 50% reservewijnen aan toe die rijpt op grote houten foudres. Na een rijping van 48 maanden wordt de wijn gebotteld. Intense en fijne smaakervaring met een lange afdronk. Brut Nature betekent dat de wijnmaker geen dosering bij het bottelen toevoegt. Ogr/lit dus ! Meer info op www.champagne-seleque.fr

Wijn & Gerecht:

Uitstekende aperitief met hapjes.

Bewaartijd:

3 jaar