

Champagne Dom Caudron Brut 'Prédiction'

Champagne - Champagne - Frankrijk



domein

In het dorpje Passy-Grigny, in de vallei van de Marne, was geestelijke Dom Aimé Caudron graag te gast bij de wijnbouwers. Onder zijn impuls bundelen de wijnboeren in 1929 hun krachten en starten ze een coöperatie. Oorspronkelijk ging het om 12 ha, vandaag zijn er 60 wijnbouwers aangesloten, goed voor 130 ha. 90% van de druiven komt uit Passy-Grigny. Speciaal is dat hier nagenoeg uitsluitend pinot meunier is aangeplant. Deze druif wordt geapprecieerd voor haar fruitige karakter. De Champagnes zijn modern, fris, zuiver en betaalbaar.

<http://www.domcaudron.com>

omschrijving

Bleekgele kleur met een uitbundige zachte mousse. Opvallen fruitige neus met citrusvruchten en honing. Zachte, ronde en toegankelijke smaak met voldoende frisheid. Een Champagne die het karakter van de pinot meunier en van het dorp mooi naar voor brengt.

wijngaard

Er werd enkel pinot meunier gebruikt uit Passy-Grigny. De bodems zijn sterk kalkhoudend met klei en zand. Als onderstam wordt de 41B gebruikt. De wijnbouwers passen de "lutte raisonnée" toe: er wordt enkel behandeld indien strikt nodig.

kelder

De oogst is manueel (verplicht in Champagne). De wijn wordt geperst in de traditionele Coquard-pers met inhoud van 8000 kg. Na de alcoholische gisting ondergaat de wijn ook de malolactaat-omzetting, wat de wijn zachter maakt. De rijping op fles na de hergisting duurt gemiddeld 24 maanden. Na het dégorgement wordt de Champagne gedoseerd op 9 g/l.

onderscheidingen

Goud, Concours Mondial de Bruxelles Médaille d'Or, Concours Générale Agricole 90/100 Guia Melendo del Champagne

druivensoorten

pinot meunier: 100%

schenken

Aan 8-10°C bij aperitief, oesters, zeevruchten, vis, gepocheerd, geitenkaas,

analyse

alcohol: **12% Vol.**

Restsuikers: **9 g/l**