

Champagne brut Tradition L'Accord



DOMEIN

Champagnehuis Gimonnet-Gonet bezit 13,5 hectare wijngaarden, met grands cru-percelen in de Côte des Blancs en percelen in de Marnevallei. Opgericht in 1986 door Anne & Philippe Gimonnet, kwam zoon Charles in 2012 aan boord voor het wijngaardbeheer en in 2016 sloot tweelingzus Anne-Sophie zich aan als hoofd-wijnmaker. De familie maakt zes topcuvées, allemaal gemaakt van chardonnay en pinot noir, waarbij de chardonnay afkomstig is van de beste grand cru-wijngaarden van de Côte des Blancs. Ook in de Marnevallei, rond de plaatsjes Bouquigny, Vincelles, Verneuil en Trélou, bezit de familie wijngaarden. Dit is meer het terrein van die twee andere signatuurrassen van deze streek: pinot noir en pinot meunier.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

De meest fruitige cuvée van het huis. Licht goudgeel van kleur met een fijne pareling. In de neus levendige aroma's van groene appel, citrus en witte bloemen, subtiel aangevuld met een hintje brioche. In de mond zorgt de combinatie van chardonnay en pinot noir voor een mooie balans tussen frisheid en structuur. Rijke tonen van rijpe appel, peer en citroen vloeien samen met een vleugje amandel, terwijl de fijne mousse zorgt voor een zachte, romige textuur. De afdronk lang en elegant, met een subtiele toasttoets en een vleug mineraliteit.

DRUIVENRAS

50% Chardonnay en 50% Pinot Noir

GASTRONOMIE

Perfect als aperitief of bij lichte gerechten zoals oesters, sushi of een romige kaas. Doet het ook goed bij fruitige desserts.



BEWAARTERMIJN 2022 -2024

LAND Frankrijk

STREEK Champagne

OOGSTJAAR -

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Champagne Gimonnet - Gonet

ALCOHOL 12%

SMAAKPROFIEL Licht & Fris