

## Champagne Grand Cru Blanc de Blancs L'Origine brut 1.5L

### DOMEIN

“It’s so much more than a job; making Champagne is a passion!” In al hun werkzaamheden, in de wijngaarden tot in de kelder, alles komt vanuit hun gedrevenheid en streven; Champagne van een uitzonderlijke kwaliteit produceren. Dit klein familiedomein is in 1986 gestart door Anne & Philippe, beide uiteraard afkomstig uit families die wijn maken. Het bloed stroom uiteraard daar... In 2012 is hun zoon Charles in het familiedomein toe getreden, eveneens met dezelfde passie en drive; de hoogst mogelijke kwaliteit produceren. Destijds zijn ze begonnen met 5 hectare, dit is ondertussen gegroeid naar 13.5 hectare. De meeste van hun wijngaarden liggen in de Grand Cru wijngaarden van de Côte des Blancs: Chouilly, Cramant, Oiry, Oger en Le-Mesnil-sur-Oger. Hier heerst de Chardonnay. De 2 overige champagne druiven, Pinot Noir & Pinot Menier, worden gecultiveerd de dorpen Bouquigny, Vincelles, Verneuil en Trélou. Nadat de druiven de optimale rijpheid hebben, wordt er machinaal geoogst. De oogst van de percelen worden afzonderlijk van elkaar geperst.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Licht goudgeel van kleur. Een champagne met een lichte mousse. Op het fruit gemaakt. Zeer elegant, verfijnd en verfrissend. In de afdronk vooral citrus tonen. Dit is een perfecte aperitief Champagne.

### DRUIVENRAS

Chardonnay

### GASTRONOMIE

Aperitief. Oesters, Ceviche, sushi, blank gevogelte



**BEWAARTERMIJN** 2024-2028

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** nvt

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 1.5 L

**STREEK** Champagne

**DOMEIN** Champagne Gimmonnet - Gonet

**ALCOHOL** 12%

**SMAAKPROFIEL** Complex & Elegant