vojacek wijnen

Champagne Grand Cru Blanc de Blancs L'Origine brut



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 Origine is een verfijnde, complexe champagne die de kwaliteit van de Côte des Blancs prachtig weerspiegelt. 100% chardonnay met een neus van citrusvruchten (grapefruit) en witte bloemen. In de mond levendig en strak, met een mooie mineraliteit die typisch is voor de grand cru-wijngaarden van Le Mesnil-sur-Oger. Elegante tonen van groene appel en peer, ondersteund door een lichte toast en subtiele hints van amandelen en brioche door de rijping op de gist. De textuur is romig en de mousse is ragfijn, met een lange, frisse afdronk die de mineraliteit en finesse van de wijn benadrukt.

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Perfect als aperitief of bij delicate gerechten zoals kreeft, oesters, ceviche, wit gevogelte of geitenkaas.

BEWAARTERMIJN 2026-2028

LAND Frankrijk

STREEK Champagne

OOGSTJAAR -

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Champagne Gimonnet - Gonet

ALCOHOL 12%

SMAAKPROFIEL Licht & Fris