

Champagne Grand Cru Blanc de Blancs L'Origine brut

DOMEIN

Champagnehuis Gimonnet Gonet bezit 13,5 hectare, voornamelijk grand cru-terroirs in de Côte des Blancs, het bolwerk van de chardonnay. In al hun werkzaamheden, van wijngaard tot kelder, streven de Gimonnets ernaar champagne van uitzonderlijke kwaliteit te produceren. Anne & Philippe Gimonnet, beiden afkomstig uit wijnfamilies, startten hun eigen champagnehuis in 1986. In 2012 kwam zoon Charles aan boord, verantwoordelijk voor de wijngaard. In 2026 trad ook tweelingzus Anne-Sophie toe tot het familiebedrijf als hoofd-wijnmaker. De zes topcuvées die de familie produceert zijn 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 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 2024-2027

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR -

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK -

DOMEIN Champagne Gimonnet - Gonet

ALCOHOL 12%

SMAAKPROFIEL Licht & Fris