

## Champagne blanc de noirs brut Terre Amoureuse

### DOMEIN

Champagne Denis Salomon is een onafhankelijk familiedomein in de Vallée de la Marne, waar traditie, precisie en terroir centraal staan. Onder leiding van Nicolas Salomon werkt het huis duurzaam en perceelgericht, met veel aandacht voor frisheid, spanning en pure expressie van de druif. De champagnes worden deels opgevoed op staal en deels op eikenhout, zonder malolactische fermentatie, wat zorgt voor een stijl die tegelijk energiek, verfijnd en gastronomisch is. Het resultaat zijn elegante champagnes met levendige zuren, krijtachtige mineraliteit en een opvallend zuivere fruitexpressie.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Gastronomische champagne afkomstig uit Vandières, Verneuil en Venteuil. De wijn wordt volledig gevinifieerd op roestvrij staal, zonder malolactische fermentatie. Na botteling rijpt de champagne vijf jaar sur lattes. Met een dosage van slechts 5 g/l blijft de stijl strak en elegant. In de neus expressief en verfijnd, met aroma's van frisse appel, wilde aardbei en subtiele florale tonen. In de mond levendig en precies, met een fijne mousse, sappig fruit en een mooie krijtachtige mineraliteit die voor spanning en lengte zorgt.

### DRUIVENRAS

75% Pinot Noir en 25% Pinot Meunier

### GASTRONOMIE

Champagne met structuur en diepgang om ook aan tafel sterk tot zijn recht te komen. Aperitief met uitgebreide amuses. Oesters en fruits de mer. Tartaar van tonijn of zalm. Coquilles met beurre blanc. Kreeft of langoustines. Sushi en sashimi.



**BEWAARTERMIJN** 2026-2029

**LAND** Frankrijk

**STREEK** Champagne

**OOGSTJAAR** 2021

**INHOUD** 0.75 L

**DOMEIN** Denis Salomon

**ALCOHOL** 12%

**SMAAKPROFIEL** Complex & Elegant