vojacek wijnen

Champagne blanc de blancs Les blancs de la Pente



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

Verfijnde Blanc de Blancs uit Vandières en het perceel Lieu Jossias. De vinificatie gebeurt volledig op roestvrij staal, zonder nadruk op malolactische fermentatie, zodat de frisheid en precisie van de chardonnay maximaal behouden blijven. Vervolgens rijpt de champagne dertig maanden sur lattes. Dosage van slechts 5 g/l blijft de stijl strak en zuiver. In de neus frisse aroma's van citrus, citroenbloesem, groene appel en witte bloemen, aangevuld met subtiele krijtachtige tonen. In de mond verfijnd en energiek, met een delicate mousse, levendige zuren en een elegante mineraliteit die voor veel spanning en lengte zorgt.

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Deze Blanc de Blancs vraagt om verfijnde, frisse gerechten die de elegantie en citrusgedreven spanning van de champagne ondersteunen. Oesters of fruits de mer. Ceviche van zeebaars of coquille. Tartaar van witvis. Gegrilde langoustines. Tempura van groenten of garnalen.

BEWAARTERMIJN 2026-2028

LAND Frankrijk

STREEK Champagne

OOGSTJAAR -

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Denis Salomon

ALCOHOL 12%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant