

## Champagne blanc brut La belle Année 2019

### 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 en gastronomische millésimé champagne afkomstig uit Vandières en Verneuil. De vinificatie in roestvrij staal waarna de wijn zeven jaar sur lattes rijpt. Met een dosage van 5 g/l en geen malolactische fermentatie blijft de stijl strak, elegant en gastronomisch. In het glas een diepe goudgele kleur en een fijne, aanhoudende mousse. De neus is rijk en gelaagd, met aroma's van rijpe appel, gekonfijte citrus, brioche, geroosterde amandel en subtiele florale tonen. In de mond krachtig en verfijnd tegelijk, met rijp geel fruit, krijtachtige mineraliteit en een mooie spanning. De lange rijping zorgt voor extra romigheid en diepte, terwijl de frisse zuren voor elegantie en balans blijven zorgen.

### DRUIVENRAS

8% Pinot Meunier, 50% Pinot Noir en 42% Chardonnay

### GASTRONOMIE

Een champagne met grote gastronomische inzetbaarheid, gemaakt om een volledige maaltijd te begeleiden – van verfijnde visgerechten en schaal- en schelpdieren tot gevogelte of romige bereidingen.



**BEWAARTERMIJN** 2026-2031

**LAND** Frankrijk

**STREEK** Champagne

**OOGSTJAAR** 2019

**INHOUD** 0.75 L

**DOMEIN** Denis Salomon

**ALCOHOL** 12%

**SMAAKPROFIEL** -