Agrapart Champagne Grand Cru Minéral Extra Brut

Champagne - Frankrijk

De specialiteit van Pascal Agrapart is blanc des blancs, oftewel Champagne van 100% chardonnay. Dat is niet verwonderlijk, want het domein bevindt zich in het hart van de beroemde Côte des Blancs. Deze streek ontleent zijn naam aan de witte kalkbodems, die uitermate geschikt zijn voor de chardonnaydruif. Met zijn Minéral is Pascal erin geslaagd de essentie van de streek te vangen. De druiven zijn afkomstig van percelen met oude stokken in Avize en Cramant, beide met de typische kalkstenen bodems. Dit zorgt voor fraîcheur en finesse in de uiteindelijke wijn. Na de oogst vergist de helft van de druiven op eiken. Dit voor een optimale balans tussen fraîcheur en fruitigheid enerzijds, en romigheid en textuur anderzijds. Na dégorgement voegt Pascal nauwelijks suiker toe, waarmee de Minéral extra brut, en dus mooi droog is.



Proefnotitie

It's all in the name, in het geval van deze Minéral. Het aroma is verfijnd, met tonen van rijp citrusfruit en kalk. In de smaak is de wijn droog, gefocust, energiek, zilt en kalkachtig. Romige, complexe en zeer delicate Champagne, met een indrukwekkende lengte.

Drinken bij

Zowel fantastisch als aperitief - al dan niet met wat oesters of gerookte vis -, als een zeer gastronomische Champagne. Denk bijvoorbeeld aan sushi, verfijnde vis- gevogelte- of kalfsgerechten, of romige kazen als Langres of Chaource.

Houdbaarheid

Op z'n mooist tussen vijf en vijftien jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Onderscheidingen

2019	La Revue du Vin de France | 96/100 | Grande pureté, ciselé, sa puissance diffuse
2019	Vinous | 96/100 | Vibrant and intensely mineral
2019	JamesSuckling.com | 97/100 | Very intense and persistent





NOORDMAN wijnen

Noordman Wijnen/La Bordelaise
Haagweg 77
2321 AA Leiden
071-5310419
www.noordmanwinkel.nl