La Métairie d'Alon Vin Mousseux de Qualité Embellie Pinot Noir-Chardonay Extra Brut

Languedoc - Frankrijk

Métairie d'Alon ligt op de uitlopers van de Pyreneeën en is gespecialiseerd in het maken van verfijnde, biologische Chardonnay en Pinot Noir. De uitdaging voor eigenaar Laurent Delaunay was het gebruiken van deze druiven voor het maken van een onderscheidende Méthode Traditionnelle. Door het grote verschil in dag- en nachttemperatuur behouden de druiven de zo noodzakelijke frisheid. Na de handmatige pluk volgt een eerste vergisting in grote tanks, waarna de wijn wordt gebotteld. In de fles start de tweede vergisting en rijpt de wijn vervolgens ongeveer 24 maanden op de gistcellen. Mede door de lange rijping krijgt de wijn een grote complexiteit en een heel 'vineus' karakter. De Embellie is prachtig als aperitief, maar ook heel geschikt als begeleider van vis, gevogelte en fruits de mer. De ideale serveertemperatuur is 4 à 8°C.



Proefnotitie

Licht citroengele wijn met een fijne mousse en gelaagde geur van appel, perzik, kers, brioche en toast. Elegante stijl met een opwekkende frisheid in de smaak. De finale is verfijnd met notige nuances.

Drinken bij

Fraaie, gerijpte mousseux om te drinken als feestelijk aperitief of bij lichte (vis)gerechten, zoals gerookte zalm op toast, makreel of zeevruchten.

Houdbaarheid

Direct op dronk en circa 3 jaar houdbaar.

Druivenrassen

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Bacchus Wijnhuis
Kleverparkweg 22
2023 CE Haarlem
023-5276898
www.bacchuswijnhuis.nl