Champagne M. Marcoult Macrêts Blanc des Blancs extra brut

Champagne - Frankrijk

De Champagne M. Marcoult Macrêts Blanc de Blancs Extra Brut is een bijzondere single vineyard Champagne uit Barbonne-Fayel in de Côte de Sézanne. Deze 100% Chardonnay wordt volledig vergist en gerijpt op houten vaten, wat zorgt voor extra complexiteit en een rijke textuur.

Na minimaal 48 maanden flesrijping ontstaat een krachtige maar elegante Blanc de Blancs met aroma's van brioche, toast, vanille en rijp fruit. De smaak is rijk en gelaagd, met subtiele houtinvloeden, een romige mousse en een lange minerale afdronk.

Een gastronomische Champagne voor liefhebbers van karakter, diepgang en verfijning.



Proefnotitie

Complex en intens met tonen van brioche, toast, vanille, gedroogde abrikoos en gekaramelliseerd fruit. Romige mousse, verfijnde houtinvloed, krachtige structuur en een lange minerale afdronk.

Drinken bij

Fantastisch bij verfijnde gerechten met romigheid en diepgang zoals coquilles, kreeft, tarbot met beurre blanc, gevogelte met paddenstoelen of truffelrisotto. Ook bijzonder mooi bij luxe schaal en schelpdieren en gerijpte kazen.

Houdbaarheid

Nu prachtig op dronk, maar ook uitstekend geschikt om nog 5 tot 8 jaar verder te rijpen.

Druivenrassen

Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhandel Schoemaker
Het leven is te kort om slechte wijn te drinken

Wijnhandel Schoemaker
Veldstraat 13
7071 CA Ulft
0315-681431
www.wijnhandel-schoemaker.nl