AGRAPART & FILS "7 CRUS-EXTRA BRUT"

4.406.000

CROMBÉ

APPELLATIE

Champagne AOC

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Chardonnay 90%
Pinot Noir 10%

REGIO

Champagne

SUB-REGIO

Côte des Blancs - Vallée de la Marne

TYPE MOUSSERENDE WIJN

Champagne

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

ALCOHOLVRIJ

Nee

AROMASTIJL

Delicate neus, licht floraal met fris, jong fruit. In het glas evolueert de wijn zich verder en toont die extra complexiteit.



AFSLUITING

Kurk

AANBEVOLEN DRINKVENSTER

>10 jaar

SERVEERTEMPERATUUR

6-8°C

SMAAKSTIJL

Strak en/of Mineraal

MONDGEVOEL

Aciditeit: 5/5

Tannines: 0/5

VINIFICATIE

CO2 METHODE

Méthode Traditionelle

SAMENSTELLING

Blend

DOSAGE

Extra Brut

MATURATIE

Staal

TERROIR

KLIMAAT

Koel Continentaal

DOMEIN

FILOSOFIE

["Biodynamisch (geen certificaat)"]

DOMEIN INTRO

Sommige dingen behoeven geen introductie, of het nu gaat over namen zoals Amazon of Apple of... inderdaad ja, Agrapart. Pascal Agrapart bezit naar Champagne-normen ‘slechts’ 12ha aan wijngaarden (waarvan 11,5ha beplant met Chardonnay!), maar deze bevinden zich wel allemaal in Avize, Cramant, Oger en Oiry, stuk voor stuk Grand Cru-villages in de Côtes des Blancs. De tweede reden waarom elke Champagne-fanaat minstens een kist Agrapart in zijn of haar kelder zou moeten hebben is dat Pascal op een zeer artistieke manier aan de slag gaat. Enkel parcellaire cuvées inclusief malolactische gisting op natuurlijke manier, fermentatie op oude fûts, middellange oudering sur lattes en weinig tot geen dosage. In short; wat bubbels betreft hoort dit bij het allerbeste dat de wijnwereld te bieden heeft. Bekroning van *** in Revue du Vin de France 2023.

WEETJE

Deze wijn komt van percelen uit 7 verschillende dorpen.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk