



CRUCIFIX PÈRE & FILS LA GRANDE RÉSERVE EXTRA BRUT



Wijn

mousserende wijn

Druivensoort

Pinot Noir 75 %
Chardonnay 25 %

D.O

Champagne

Kleur

goudgeel

WIJNHUIS

Crucifix Père & Fils is een familiaal Champagnehuis uit de Vallée de la Marne, waar inmiddels de zesde generatie werkt. Het domein staat bekend om zijn focus op Pinot Noir en Chardonnay, die op duurzame wijze worden verbouwd op de hellingen rond Passy-sur-Marne. Hun stijl: elegant, intens en duidelijk terroir-gedreven.

VINIFICATIE

La Grande Réserve wordt samengesteld uit 75% Pinot Noir en 25% Chardonnay. De druiven worden manueel geoogst en per perceel gevinifieerd. Na de alcoholische gisting rijpt de wijn langdurig "sur lie", wat zorgt voor extra complexiteit en textuur. De tweede gisting op fles gebeurt volgens de traditionele méthode champenoise. De extra rijping in de kelder na de prise de mousse geeft de cuvée zijn fijne mousse, diepgang en balans..

SMAAKPROFIEL

In het glas toont La Grande Réserve een helder goudgele kleur met een elegante en persistente pareling. De neus is expressief met aroma's van rijpe citrus, steenfruit, witte bloemen en subtiele briochetonen. In de mond is hij krachtig en verfijnd tegelijk: de Pinot Noir geeft structuur en rode appeltonen, terwijl de Chardonnay frisheid, spanning en minerale precisie toevoegt. De afdronk is lang, zuiver en licht geroosterd.

CULINAIR

Uitstekend als aperitief, maar bijzonder veelzijdig aan tafel. Prachtig bij oesters, sashimi, coquilles, tarbot, gevogelte met lichte sauzen of risotto met paddenstoelen. Ook een elegante match met zachte kazen zoals Brie, Chaource of Coulommiers.