



CRUCIFIX PÈRE & FILS CHAMPAGNE VENDEMIA



Wijn

mousserende wijn

Druivensoort

Pinot Meunier, Pinot Noir
Chardonnay

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

De Crucifix Champagne Vendemia wordt gemaakt van zorgvuldig geselecteerde druiven, voornamelijk Pinot Meunier en aangevuld met Pinot Noir en Chardonnay. De basiswijn vergist in roestvrijstalen tanks om frisheid te behouden, gevolgd door een lange rijping op de fles waarin de tweede gisting plaatsvindt. Deze langdurige “sur lie”-rijping geeft de wijn zijn romige mousse en verfijnde brioche-tonen. Dosage is subtiel, zodat de puurheid van het fruit schittert.

SMAAKPROFIEL

In het glas een lichte goudkleur met levendige, fijne bubbels. In de neus elegante aroma's van rijpe appel, citruszestes, witte bloesem en een hint van geroosterd brood. De smaak is fris en energiek, met een mooie balans tussen fruitige ronding en minerale spanning. De afdrank is lang, strak en uiterst verfijnd. Precies het soort Champagne dat je verwacht van een ambachtelijk familiehuis.

CULINAIR

Perfect als aperitief, maar veelzijdig genoeg om door te schenken aan tafel. Combineert prachtig met oesters, sashimi, coquilles of lichte gerechten met citrus en groene kruiden. Ook bij zachte kazen of een verfijnde risotto met zeevruchten komt de finesse van deze Champagne optimaal tot zijn recht.