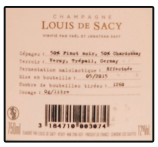
Champagne Louis de Sacy
Brut Originel

Brut - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Lichtgeel gouden Champagne met weelderige fijne bubbels. In de neus ontdekken we aroma's van bloemen en rijp fruit. Mooi rond en uitgebalanceerde smaak van voornamelijk exotisch fruit, met een aanhoudende afdronk.

Klimaat:

Het barre en grillige mesoklimaat bevat deels een landklimaat, deels een zeeklimaat, beïnvloed door de Atlantische oceaan, zorgt voor relatief warme, natte zomers met strenge winters.

Ondergrond:

De dikke bovenlaag van kalk en krijt , met een rijke verscheidenheid aan mineralen.

Vinificatie:

De druiven voor deze Champagne (40% Chardonnay, 46% Pinot Noir & 14% Pinot Meunier) komen uit maar liefst 7 verschillende percelen. Deze Brut Originel laat u de subtiele aroma's ontdekken welke ontspruiten uit een extra lange rijpingstijd van de druiven. Klassieke Methode Champenoise met, uiteraard, een 2e gisting op fles.

CHAMPAGNE LOUIS DE SACY

Champagnehuis Louis de Sacy is in 1967 opgericht op de zeer befaamde terroir "Grand Cru" op de "Coteaux de la Montagne de Reims" te Verzy door de familie Sacy. Al 13 generaties cultiveren zij met passie de wijnstokken en dragen zij deze kennis over. De familie beheert en verbouwt de wijngaard al sinds 1633. André Sacy besloot in 1962 om Champagne te produceren en stichte Champagne Sacy Père et Fils. In 1986 wijzigde de naam in Champagne Louis de Sacy, genoemd naar hun briljante voorvader (1654 - 1727), een advocaat en letterkundige. Zijn gestileerde portret, ontleend aan een schilderij van Nicolas de Largilliere is het beeldmerk van Champagne Louis de Sacy. Yaël en Jonathan Sacy beslissen in 2013, na diverse commerciële ervaringen in Frankrijk en in het buitenland, om het familiebedrijf te vervoegen om de continuïteit te garanderen en bekendheid te ontwikkelen. Vandaag exporteren zij Champagnes naar alle Europese landen en de Verenigde Staten en beheert de familie 18 hectare wijngaarden met het diepste respect voor het land en de natuur. Enkele cijfers: 18 hectare wijnranken, 4 zones, 23 percelen, wijnstokken gemiddeld 30 jaar oud, druiven: 65% Pinot Noir, 30% Chardonnay en 5% Pinot Meunier, terroir: klei-kalksteen/marly-kalksteen, Montagne de Reims : Verzy (Grand Cru), Aube : Bligny, Mont de Berru : Cernay, Vallée de l'Ardre : Treslon.

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl