Champagne Lamoureux
2018 Cuvée Florine (quantité très limitée)

Brut - 50% Pinot Noir et 50% Chardonnay - 0,75L



KWESTIE VAN SMAAK

Mooie, licht, gouden kleur met fijne, stuivende parel. Elegante, vrouwelijke neus met impressies van abrikoos en mirabel. Levendige en weelderige smaak die uitmondt in een lange, aanhoudende en aromatische afdronk waardoor hij niet enkel een bijzonder smaakvol aperitief is maar ook in de keuken vele gerechten kan opvrolijken.

Klimaat:

Het klimaat in riceys is een warm gematigd zee klimaat met neerslag gedurende het ganse jaar. Korte zomers en winters die vrij koud kunnen zijn.

Ondergrond:

De wijngaard van Riceys is de grootste van Champagne en behoort tot de Côte des Bar. Klei/kalksteen bodems die dateren uit het Kimmeridgien.

Vinificatie:

50% Chardonnay en 50% Pinot Noir van 1 jaargang en niet zoals klassieke, niet gemillisimeerde champagnes meestal van 3 jaargangen. Klassieke méthode champenoise waarbij er eerst een gewone stille wijn wordt gemaakt die achteraf zijn parel krijgt d.m.v. een 2de gisting op de fles 'liqueur de tirage'. Na de 'prise de mousse' start de 'remuage' waarbij dode gistcellen tot in de nek van de fles zakken en worden verwijderd. Alvorens de champagne zijn definitieve kurk krijgt wordt er nog een 'liqueur d'expédition' aan toegevoegd (in dit geval 'Brut') die de droogte van de champagne bepaalt.

CHAMPAGNE LAMOUREUX

Net na de 2de wereldoorlog, in 1947, plantte grootvader René Lamoureux zijn eerste druivenlaars in Les Riceys waarmee hij de feitelijke stichter van het huis is. Het was echter zijn zoon, Jean-Jacques, die het kleine domein verder ontwikkelde en naar een hoger niveau bracht. Les Riceys behoort tot het minst gekende en meest afgezonderde deel van Champagne, de Côte de Bar. Het situeert zich tussen Reims (Epernay) en Bourgogne in, onder de stad Troyes, ver van het toeristische hart van Champagne waar de gekende grote huizen zich bevinden. Des te meer kan men hier echter verrassende en interessante ontdekkingen doen die niet op naam kunnen teren maar het louter van hun pure klasse moeten hebben. Vandaag beheert zoon Vivien het domein waarbij zowel Pinot Noir, Chardonnay als Pinot Meunier puur en in assemblage worden gepresenteerd waarbij voor elke cuvée dezelfde hoge kwaliteitsnormen worden gehanteerd. Zowat alle verschillende types van Champagne zijn hierdoor vertegenwoordigd en maken van Champagne Lamoureux een niet te missen opportuniteit voor elke champagneliefhebber.

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