Champagne Duménil Brut Millésimé

Champagne - Frankrijk

Champagne Duménil Brut Millésimé 2018 is een van die cuvées waarin het geduld van een klein Champagnehuis echt zichtbaar wordt. Duménil maakt niet automatisch ieder jaar een millésimé. Eerst moet de oogst voldoende balans, aromatische rijkdom en bewaarpotentieel hebben. Pas dan wordt een jaargang apart gehouden en krijgt hij de tijd om zich jarenlang in de kelder te ontwikkelen. De druiven komen uit Premier Cru wijngaarden rond Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne en Ludes op de Montagne de Reims. Chardonnay voert duidelijk de boventoon en geeft de wijn spanning en lengte, terwijl Pinot Noir en Meunier zorgen voor meer volume en een rijpere, vineuze indruk. Wat deze Champagne vooral onderscheidt, is de lange kelderrust. Duménil laat zijn millésimés minimaal zeven jaar op de lie rijpen. In die periode verandert de wijn merkbaar. De mousse wordt fijner, het frisse fruit krijgt meer diepte en er ontstaan rijpingstonen die richting geroosterde noot en brioche gaan. Duménil is bovendien een familiebedrijf met wortels die teruggaan tot 1874. Frédérique en Hugues zetten die traditie voort met veel aandacht voor hun Premier Cru-percelen. In de oudste wijngaarden wordt zelfs met paarden gewerkt om de bodem zo min mogelijk te belasten. Die combinatie van ambacht en lange rijping geeft deze millésimé precies zijn eigen signatuur.



Proefnotitie

Rijpe appel, citrus, witte perzik, brioche, amandel en lichte toast, met fijne mousse, frisse zuren en een droge elegante afdronk.

Drinken bij

Oesters, langoustines, gerookte zalm, coquilles, gevogelte, romige visgerechten, zachte kazen en feestelijke borrelhapjes.

Houdbaarheid

3 tot 8 jaar, afhankelijk van jaargang en bewaarcondities.

Druivenrassen

60% Chardonnay, 20% Meunier, 20% Pinot Noir

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 2XA
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl



