

QUELQUES BULLES DE DOUCEUR DANS UN MONDE DE BRUTS

Qu'importe l'origine pourvu qu'on ait la bulle... mais de qualité.
C'est le programme de cette nouvelle rubrique frissante.

Préambule

Bien sûr, l'idée n'est pas de comparer des vins issus de cépages, de techniques ou de régions très diverses. Mais plutôt de mettre en avant ceux qui nous semblent les plus intéressants dans leur genre. Champagne, Crémant, Prosecco, Cava, Sekt, Mousseux, Spumante, Frizzante, Sparkling, Méthode Traditionnelle ou Charmat, bruts, secs, doux, non dosés, à chacun sa typicité...

Voici donc notre première sélection pour un printemps tout en effervescence raffinée.

CHAMPAGNE ERIC LEGRAND - CUVÉE PRESTIGE - BLANC DE BLANCS BRUT

Comme sa classification l'indique, le cépage utilisé est le chardonnay. Pourtant, son origine étonne puisque la maison est située en Côte des Bar. Dans le verre, la robe se décline en une couleur or doré encerclée d'un fin cordon persistant. Au nez, la golden s'entremêle avec la brioche, les viennoiseries, l'abricot sec ou les agrumes confits. Côté saveurs, la matière équilibrée transmet des notes d'orange, de fruits blancs et d'épices douces.

Accords gourmands : de l'apéro aux feuilletés ou cromeski, en passant par la pintade, voire la poularde de Bresse aux champignons des bois, ce bouteille vous laisse un large choix. **28,62€**



ZACHTE BUBBELS IN EEN HARDE WERELD

Het maakt niet uit waar de bubbels vandaan komen, als het maar kwaliteit is!
Dit is meteen ook het onderwerp van deze nieuwe en sprankelende rubriek

Inleiding

Wijnen van verschillende druivenrassen vergelijken, technieken of regio's waar ze vandaan komen, doen we deze keer niet. Daarentegen brengen we precies datgene naar voren waarom ze nu net zo interessant zijn. Champagne, Crémant, Prosecco, Cava, Sekt, Mousseux, Spumante, Frizzante, Sparkling, Méthode Traditionnelle of Charmat, brut, sec, doux, sans dosage ... ze komen allemaal aan bod. Hier volgt onze eerste selectie voor een extra sprankelende lente.

CHAMPAGNE ERIC LEGRAND - CUVÉE PRESTIGE - BLANC DE BLANCS BRUT

Zoals de classificatie reeds aantoont, is het druivenras chardonnay. Zijn origine is nochtans niet doorsnee, aangezien het domein in Côte des Bar ligt. In het glas komt een goudgele wijn met fijne en persistente belletjes. De geur doet denken aan golden appel met brioche, gebak, gedroogde abrikoos en gekonfijte citrus. De smaak is bijzonder evenwichtig en laat impressies van sinaasappel vrij, wit fruit en zachte specerijen.

Smakelijke combinaties: als aperitief met bladerdeeghapjes of kroketjes, maar ook met kalkoen of Bressekip met bospaddenstoelen. Kortom, een champagne waar je heel veel kanten mee uitkunt. **€28,62**