



GRAND VINTAGE 2015

OMHULLEND - RIJP - TEDER

Elke Grand Vintage is uniek. Het is een vrije en persoonlijke interpretatie van het wijnjaar door de keldermeester van Moët & Chandon. De 76e vintage in de geschiedenis van het huis, de Grand Vintage 2015, onderscheidt zich door een prachtige schittering, een teder bouquet en een omhullend mondgevoel.

Het jaar 2015 gaf een oogst van uitzonderlijke rode druiven met een opmerkelijke rijpheid en een krachtige, fruitige neus en een volmondige afdronk. Droge, gezonde en rijpe jaren passen goed bij pinot noir, de belangrijkste druif in deze blend (44%).

TASTING NOTES

Teder en plantaardig bouquet

De champagne start subtiel en leidt je subtiel naar een zacht, witgroen universum. Dan komen de eerste noten van broodkruim, verse brioche en amandelpasta. Vervolgens elderflower en jasmijn, en dan fruit: witte perzik en watermeloen. Tot slot de geuren van garrigue bij het kriecken van de dag.

Eerlijk en omhullend mondgevoel

De champagne komt binnen zonder kloppen. Met een royale, ruime en soepele structuur. Die van een katoenbloem. De omvattende textuur komt met bloemen, anijs en menthol, met een lichtheid en frisheid die deze vintage een zonnige energie geven. De afdronk is sappig met een delicate bitterheid die doet denken aan amandelen.

FOOD PAIRING

Overstem deze champagne niet met te sterke smaken. Zoek het meer in de subtiliteit. Zacht gegaard vlees of lichte vis, wit fruit, kleine groene groenten, zoals erwtjes en tuinbonen, en lichte sauzen met een plantaardige smaak, van waterkers, peterselie, dragon of artisjokhart.