

# MOËT & CHANDON

## CHAMPAGNE

### GRAND VINTAGE ROSÉ 2013

#### Gul – Kruidige fruitigheid – Gestructureerd

De Grand Vintage Rosé 2013 is alweer de 44e vintage rosé in de geschiedenis van Moët & Chandon. Deze vintage champagnes worden al gemaakt sinds 1842 en uitsluitend in bijzondere wijnjaren. Elke Grand Vintage heeft zijn eigen personality, die wordt gecreëerd door de keldermeester van Moët & Chandon. Hij gebruikt al zijn creativiteit en kennis om een wijn te maken, die iets vertelt over dat specifieke jaar.

De Grand Vintage Rosé 2013 is gemaakt van druiven die in oktober zijn geoogst, wat uitzonderlijk laat is. Het leverde een bijzondere champagne op. Ze lijkt gebeiteld uit het fijnste roze marmer, heeft veel charisma, gulle aroma's, een kruidige fruitigheid en prachtige, verleidelijke rondingen.

#### Klimaat

De gemiddelde knopvorming, het begin van de jaarlijkse groeicyclus van wijnstokken, was op 27 april. Zo laat was sinds 1969 niet meer voorgekomen. Het voorjaar had vochtige en langere koele periodes, wat erg gunstig was voor de groei. De bloei startte begin juli, toen het weer wat aangener werd. Pittige hagelstormen vernietigden maar liefst 600 hectare aan wijnstokken.

#### Oogst

In 2013 werd er pas in oktober geoogst. Bijzonder laat: dit was sinds 1991 niet meer gebeurd. De oogst eindigde op 15 oktober. Het weer was gunstig, droog en relatief mild met koele nachten. Hoewel het plukken in sommige gebieden best een uitdaging was, overtroffen het suikerniveau en de zuurtegraad de verwachtingen. De uiteindelijke assemblage van de Grand Vintage Rosé 2013 bestaat uit 44% pinot noir (waarvan 14% rode wijn), 35% chardonnay, 21% meunier met een extra-brut dosage van 5 gr/l.



#### Proefnotitie



**Kleur:** een heldere, lichtroze kleur met herfstachtige oranjetinten.

**Geur:** de eerste tonen zijn vrij zoetig. Denk aan een fruitsalade van rode bessen, wilde aardbeien, frambozen en granaatappelpitjes. Gevolgd door een vleugje zuur, dat iets weg heeft van bloedsinaasappelen en carambola. Specerijen (zwarte peper, pure chocolade, kaneel), gedroogde bloemen en vers leer maken het feest compleet.

**Smaak:** de eerste aanzet is vlezig en laat het wulpse karakter van de wijn zien. De stevige structuur van de pinot noir gaat gepaard met de ervaring van steenvruchten zoals pruim en kers. De textuur is poederig. Een delicate, frisfruitige zuurheid van roze grapefruit en limoenschil onderstreept de lange afdrank.

**Food-pairing:** de Grand Vintage Rosé kan heerlijk worden gecombineerd met eten. Bijvoorbeeld met vis en groente, die wat betreft sappigheid passen bij het lichte karakter van de wijn.