

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

PICAMELOT, CREMANT DE BOURGOGNE -LES REIPES- BL DE BL EXTRA BRUT



Het geheim van de uitzonderlijke Crémants van Picamelot" zijn de uitzonderlijke terroirs. Het huis combineert de kennis van verschillende generaties (bestaat reeds sinds 1926 !!) met druiven afkomstig van de beste terroirs, gelegen in Saint-Aubin en omstreken.

Als zoon van een tonnelier was Louis een van de eerste wijnmakers in Rully die een Bourgogne Mousseux introduceerde. In 1975 werd deze vervangen door de appellatie Crémant de Bourgogne. Philippe Chautard, de kleinzoon van Louis Picamelot die vanaf 1987 de scepter zwaait, heeft het domein verder uitgebouwd en geprofessionaliseerd. In zijn beginperiode heeft hij o.a. de export op gang gebracht.

De ambitie van Picamelot is om uw gezellige momenten om te zetten in onvergetelijke herinneringen
!

KARAKTER

Druivensoort	chardonnay
Land	Frankrijk
Regio	Bourgogne
Smaak	extra brut
Appelatie	Crémant de Bourgogne AOP
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	3-4 jaar
Serveer temp.	6 - 8°C
Bodemsoort	De wijnstokken voor deze hemelse Crémants groeien op verschillende terroires in Bourgogne. Dit gaat van kalkachtige bodems in het Noorden tot granietbodems in het Zuiden. De Côtes, waar de meeste wijnen vandaan komen, bevatten vooral kalk en maerl

VINIFICATIE

Manuele pluk in september, zachte persing met een pneumatische pers en enkel gebruik van de 'coeur de cuvée', het fijnere deel van de most. De stille wijn rijpte negen maand in inox en houten vaten alvorens de tweede gisting op fles aan te vatten. Na een verblijf van minstens 18 maand "sur lattes" wordt de wijn gedoseerd als extra brut (minder dan 6g/l suiker)

OVER DE WIJNGAARD

Les Reipes is een perceel van 100% chardonnay dat gelegen is langs de heuvels rond Saint-Aubin.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

Heerlijk als aperitief maar past ook perfect bij schaal- en schelpdieren