

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

PICAMELOT, CREMANT DE BOURGOGNE - CUVEE 90 ANS- '13



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, pinot noir
Land	Frankrijk
Regio	Bourgogne
Smaak	extra brut
Appelatie	Crémant de Bourgogne AOP
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	+8 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

Deze Crémant werd gemaakt naar aanleiding van het 90 jarige bestaan van het domein en bestaat uit een assemblage van druiven afkomstig van 2 percelen, 'Les Reipes' en 'En Chazot'.

OVER DE WIJNGAARD

Maar liefst 10 hectare wijngaarden gelegen in de Côte de Beaune en de Côte Chalonaise.

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem