

Brut tradition Sourdet-Diot

Land: Frankrijk

Regio: Champagne

Type: Bubbels

Inhoud: 75 cl

Alcohol%: 12,5%

Druivenras: 75 % Pinot Meunier, 15 % Chardonnay, 10% Pinot noir

Schenkadvies: Tussen 8-10°C, Drinken: nu – t/m 2 jaar na aankoop

Beschrijving

De Tradition heeft een lichtgele kleurintensiteit met kleine bubbeltjes in het glas. In de neus frisse geuren van witte bloemetjes, crunchy appel en citrus, elegante geuren van brioche en toast. In de mond de fijne bubbeltjes die verfrissen, een prettige balans tussen de frisse fruitige smaken en de lichte sensatie van boter.

Op het land, in de kelder

De handgeplukte druiven ondergaan een temperatuurgereguleerde fermentatie en rijping in temperatuurgereguleerde, grote roestvrijstalen vaten. De wijn rijpt op de gistcelletjes en ondergaat wel de malolactische vergisting. De wijn is een assemblage van 2 jaargangen (in 2023 zijn dat 2019 en 2020; waar men vroeger champagnes maakten van vaak zelfs 4 verschillende jaargangen). Ook zo'n ontwikkeling dat Champagnes steeds meer karakter krijgen! De wijn rijpt gemiddeld ruim 3 jaar sur lattes en is Brut met een dosage van 10 g/L.

Sourdet Diot

Sinds de jaren 80 van afgelopen eeuw zijn er een Frankrijk en dus ook in Champagne in de wijnbouw grote veranderingen opgetreden. Waar men vroeger alle druiven braaf inleverde bij de Cave of bij de grote Champagnemerken, zijn de kinderen van de kleinschalige wijnboeren stapje voor stapje zelf hun druiven gaan vinifiëren. Deze kleine boeren gingen hun druiven beter verzorgen en de kwaliteit ging flink omhoog.

De in de Vallée de la Marne gelegen wijngaarden van Sourdet-Diot zijn gesitueerd in de heuvels met zuid-oostelijke expositie t.o.v. de zon en de druiven genieten hierdoor van meer zonuren. Sinds 1980 zijn zij overgegaan naar eigen productie en sinds kort is het domein overgegaan op schoonzoon Damien en "Manager" Ludivine. Vader Patrick maakt nog steeds de Cuvées met schoonzoon Patrick die ze beoordeelt.

Wijn-spijs

Heerlijk als aperitief, bij oesters en als begeleider van diverse vissen en witvlees/ kalf.