



Champagne Alain Guillaume 1er Cru Brut Tradition

Dit kleine volledig familiaal gerund domein is gelegen in Trépail, een klein dorpje langs Verzenay en pal tussen Reims en Epernay in het klassieke hart van de Champagne regio. Op hun totaal wijngaard areaal van 6,75 hectare werken ze volgens traditionele methodes met respect voor wijngaard, omgeving en eindproduct.

Het is dit respect voor tradities en waarden wat het domein er toe aangezet heeft om HVE (High Environmental Value) gecertificeerd te worden en zich in te zetten om verder door te groeien naar de VDC (Sustainable Value in Champagne) certificering.

Met zijn knowhow overgedragen over twee generaties, koos Alain Guillaume, vergezeld van zijn vrouw Maryline, in 1981 om zijn eigen cuvées te ontwikkelen.

Vandaag de dag staat Noémie samen met haar man Antoine aan het hoofd van het domein, deze jonge wijnmaakster is een gedreven persoonlijkheid dewelke de stijl van haar papa (Alain) doortrekt en met subtiele nuances haar eigen stempel aanbrengt in de champagnes die het domein maakt.

De wijngaarden zijn alle gelegen in 1er Cru gebieden (hoofdzakelijk in en rond Trépail) en worden volledig met de hand bewerkt en geoogst. De ligging op kalkrijke plateau's geven de Champagnes een fijne mineraliteit mee die zorgen voor een frisse beleving.

Deze Brut is op basis van 50% Chardonnay & 50% Pinot Noir afkomstig van 1er Cru wijngaarden uit Trépail. De druiven worden handmatig geperst en ondergaan de alcoholische gisting en malolactische gisting in roestvrijstalen tanks. Daarna gaan de wijnen voor een periode van 2-3 jaar "sur lattes" om verder te rijpen in de fles. Hierdoor krijgt deze champagne een uitzonderlijke diepgang en structuur gewapend met een overweldigende mineraliteit.

Appellatie: AOP Champagne 1er Cru Trépail

Regio: Champagne

Druivenrassen: 50% Chardonnay & 50% Pinot Noir

Aroma: Rijk en subtiel tegelijk. Een fruitig aroma van voorjaarsfruit, lentebloesem, amandel en wit fruit.

Smaak: De aanzet is vol en fris tegelijk, gevolgd door een volle mondvulling, fijne pareling en een intense frisheid naar de afdronk toe.

Serveren: Als aperitief, bij schaal- en schelpdieren, rijke visgerechten.