

Druiven

# Georges Sohet

40% Chardonnay, 40% Pinot Meunier en 20% Pinot Noir

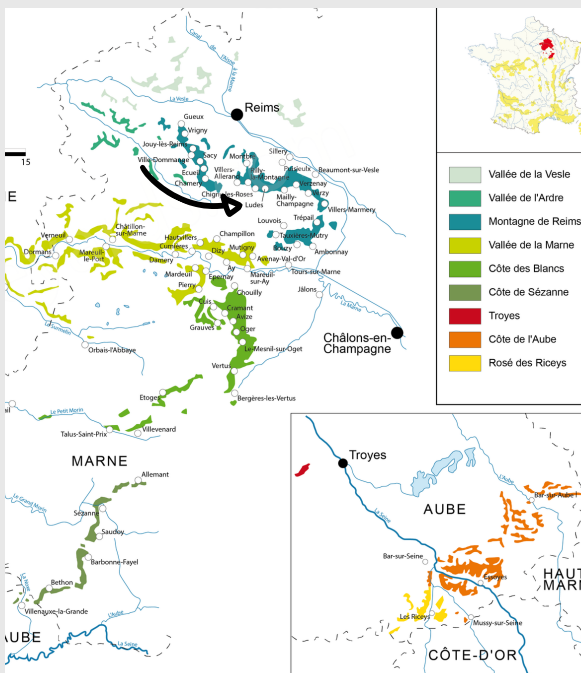
## Wijngebied Champagne in Frankrijk

Met een gemiddelde jaartemperatuur van slechts 10,5 graden Celsius behoort de champagnestreek niet alleen tot één van de koudste maar tevens tot de minst bevolkte regio's van Frankrijk. De bewoners zijn grotendeels boer en maken Champagne tot één van de belangrijkste agrarische streken van het land. Reims en Troyes gelden als de hoofdsteden van deze streek, waar gastronomie en gastvrijheid prominente pijlers vormen. De streek is tot aan Reims overdekt met een zeer dikke laag wit krijt; hier zijn in de loop der eeuwen honderden kilometers aan grotten uitgegraven. Het krijt is noodzakelijk voor een snellere rijping van de druiven. Het weerkaatst het zonlicht en zorgt voor een goede drainage om de plant van water te kunnen blijven voorzien..



## Wijnhuis Georges Sohet

Dit familie Champagnehuis uit Ludes bestaat al sinds 1659. Het huis is nog steeds in handen van de familie. Twaalf generaties alweer. Bijzonder aan dit wijnhuis is dat de familie hun eigen wijngaarden bezit van 3,7 hectare verdeelt over 27 losse percelen. Gelegen in de Premier Cru Montagne de Reims. Veel grote wijnhuizen kopen namelijk druiven van boeren. De tweede vergisting op fles gebeurt voor een periode van 24 maanden in hun eigen kelders.



Benieuwd naar de prijs van de wijn  
en proefnotities van onze Vinologen?  
Scan de code met je camera





## Over deze Champagne

Na het maken van de basiswijn volgt een tweede vergisting in de fles in de kelders voor een periode van 12 maanden. Door de toevoeging van een gistmengsel ontstaat deze vergisting en ook de bubbels in de wijn. De kleur is prachtig bleekgeel met een indrukwekkende mousse. Je ruikt aroma's van brioche en hazelnoot. De smaak gaat verder naar subtiel honing en wat boter. Alles in perfecte balans door de rijping op gist.



Proeftemperatuur:  
8-10 graden



## Wijn-spijs tips

Champagne past perfect bij vele visgerechten. Door de aroma's van brioche en wat noten laat deze Champagne zich ideaal combineren met coquilles. Bak ze in roomboter kort aan beide zijden zodat er een bruin korstje ontstaat. Wanneer de binnenkant wit kleurt zijn ze gaar. Wat citroen erbij maakt het helemaal af.