

ottoVino adviseert....



Herbert Beaufort Brut



Druivensoorten

90% Pinot Noir en 10% Chardonnay



Frankrijk

Herkomst

Champagne AOC Grand Cru



Beschrijving

De stokken van deze champagne zijn circa 40 jaar oud. De blend van deze champagne bestaat beste champagne van het jaar met deel van de champagne van het vorige jaar. 40% blijft in RVS tank, de rest in grote houten vaten.



Proefnotitie

Een bleke kleur met een verfijnde geur. De smaak heeft tonen van appel, grapefruit, acacia en honing.



Wijn & spijs

Heerlijk om zo te drinken en bij allerhande (niet te zware) gerechten



Productie methode

Haute Valeur Environnementale



Herbert Beaufort Brut



Over het wijnhuis

Sinds de 16^e eeuw maken de Beaufort al wijn in de Champagne. De kennis die van generatie op generatie wordt doorgegeven, wordt gecombineerd met moderne technieken en tradities.

In 1599 verhuist de familie Beaufort naar het Champagne gebied. In dit jaar werd Pierre Beaufort geboren, de eerste wijnmaker in de familie.

Rond 1900 begon Marcellin Beaufort met de verkoop van de stille Bouzy wijnen met tevens het winnen van verschillende medailles in Epernay en Parijs in 1904 en 1907. Rond 1929 werd begonnen met de eerste productie van Champagne.

Tegenwoordig is Henry Beaufort samen met zijn zonen Hugues en Ludovic, de 12^e generatie wijnboeren, actief in het familiebedrijf. Op dit moment worden circa 130.000 flessen per jaar geproduceerd waarvan 40% geëxporteerd wordt naar circa 16 landen.

