

# **Delahaie – Prestige 1er Cru – Brut | Champagne France (CHAMPAGNE) –**

## **Domaine**

### **Delahaie**

In 1959 kreeg Georges Delahaie enkele wijngaarden van zijn ouders in de regio Epernay en begon zijn eigen champagne te ontwikkelen (op 3,80 ha.). In 1990 liet hij zijn bedrijf over aan zijn neef Jacques Brochet die alles verder moderniseerde. Zo kocht hij eiken vaten om wijnen in te bewaren. De drie belangrijkste druiven van de Champagne tonen dankzij de inspanningen hun eigen typiciteit en terroir van de betere wijngaarden in de Champagnes. Voor deze Champagne komen de druiven uit premier cru wijngaarden.

## **Vinification**

Traditionele vinificatie met tweede gisting op fles. Rijping in inox vaten. Malolactische gisting wordt uitgevoerd. 33 maanden 'sur lattes'. Dosage 8-10 gram.

## **Dégustation**

Couleur brillante avec reflets jaunes? Frais au nez, avec des notes de fruits rouges et fruits blancs. En bouche un goût très riche, rond et long. C'est un Champagne qui se distingue par sa parfaite harmonie et son dosage approprié.

## **Mets adaptées**

Poisson - sauce au champagne | Apéritif

## **Caractéristiques**

pdf.general.type: Vin mousseux

Cépage: Pinot Noir (60%), Chardonnay (40%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 1-2

Servir à: 7-8°C

Profil de goût: Complex sec

