



Wijnfiche

## **Dom. Rolet – Coeur de Chardonnay – Brut | Frankrijk FRANKRIJK (CREMANT) – 2018**

### **Domein**

#### **Dom. Rolet**

Het domein Rolet werd opgericht in begin jaren '40 door Désiré Rolet.. Het is het tweede grootste domein uit de Jura-streek. Dit domein is 60 ha groot en bestaat uit drie appellaties : 36% Arbois, 21% Côtes du Jura en 43% L'étoile die vijf verschillende druivensoorten bevatten: Chardonnay, Savagnin, Poulsard, Trousseau en Pinot noir. De Jura kent een afwisselend klimaat. De wijngaarden van de Jura liggen op kleiachtige hellingen, bedekt met mergel en grind.

### **Vinificatie**

Manuele oogst. Selectie van het beste sap (de tête de cuvée). Traditionele tweede gisting op fles. Rijping op droesem (sur lattes) gedurende 36 maanden! Na botteling wacht men nog 2 maanden voor commercialisering.

### **Smaak**

Een mooie, gele kleur en fijne pareling. Intense neus van broodkruim, gegrilde en boterachtige aroma's. In finesse komt er zelfs wat perzik en abrikoos vrij. Een fluwelen aanzet, harmonieus en evenwichtig met indrukken van opnieuw perzik en amandel. In afdronk wordt deze schuimwijn droog en hebben we indrukken van groene appel. Deze Blanc de Blancs millésimé is reeds meerdere malen bekroond met Coup de Coeur.

### **Gerechten**

Oesters - gegrild | Vis - met lichte saus | Aperitief

### **Algemene info**

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Chardonnay

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 7-8°C

