Agrapart Champagne Grand Cru Complantée Extra Brut

Champagne - Frankrijk

De drie beroemde en belangrijke Champagnedruiven zijn chardonnay, pinot noir en pinot meunier. Wat veel mensen echter niet weten, is dat er maar liefst zeven druiven zijn toegestaan in de streek. Pascal Agrapart is een van de producenten die een perceel met alle zeven soorten aangeplant heeft staan én er Champagne van maakt. Geheel toepasselijk heet deze Champagne Complantée, wat vrij vertaald iets als 'door elkaar aangeplant' betekent. Het idee achter deze wijn is dat het niet zozeer om druif- als wel terroirexpressie zou moeten gaan. De bijzondere blend geeft deze Champagne een net iets strakker karakter dan de andere wijnen van het domein, met een levendig, fruitig karakter en een duidelijke minerale toets. Een spannende, andere Champagne dus, maar ook onmiskenbaar Agrapart.



Proefnotitie

Opvallende Champagne. Complexe neus met fruitige, kruidige en rokerige tonen. In de smaak breed, fruitig, romig en mineraal, met een verfijnde mousse en een aanhoudende afdronk.

Drinken bij

Drink deze bijzondere Champagne bij voorkeur als aperitief, met wat oesters of blini's met gerookte zalm.

Houdbaarheid

Op z'n mooist vanaf drie jaar na de oogst, tot zo'n acht jaar te bewaren.

Druivenrassen

Pinot Noir, Meunier, Pinot Blanc, Petit Meslier, Chardonnay

Onderscheidingen

n.v.t.	Vinous | 94/100 | The Complantée is so expressive
n.v.t.	JamesSuckling.com | 94/100 | A steely and citrusy Champagne
n.v.t.	The Wine Advocate | Kristaps Karklins - december 2024: 92/100 punten | Scents of elderflower, lychee, mint and lemon zest

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl