

## Champagne Veuve Charlotte Brut

### Omschrijving

Champagne Veuve Charlotte Brut wordt exclusief geproduceerd voor BestPartner (merkeigenaar) door champagnehuis Bergère in Epernay. Dit huis produceert voor haar eigen productie en verkoopt daarnaast bijna 70% van de druivenoogst (tot champagne gemaakt) aan Moët et Chandon. Veuve Charlotte is door wijnexperts samengesteld met als doel een smaakrijke champagne te maken met een fijne mousse, fruitigheid en een lichte kleur. Een champagne in het topsegment.

### Druivensoort(en)

Veuve Charlotte Brut bestaat voor 80% uit Pinot Noir en Pinot Meunier en voor 20% uit Chardonnay.

### Vinificatie voor champagnes van het huis Bergère

De druiven worden op de traditionele wijze zorgvuldig geperst en vergist in rechtopstaande roestvrijstalen tanks. Enkele dagen na het begin van de vergisting wordt de beginnende wijn overgepompt naar andere tanks om zodoende het ontstane bezinksel kwijt te raken. De vergisting vindt plaats onder een gecontroleerde temperatuur van 18 – 20 graden Celsius. In het voorjaar na de oogst vindt een tweede malolactische gisting plaats, die de champagne in wording meer structuur en karakter geeft.

Daarna worden wijnen uit verschillende jaren en van verschillende druivensoorten samengesteld tot een cuvée zoals gewenst. Vervolgens wordt de nog jonge champagne gebotteld met een beetje 'liqueur de tirage' en wordt de fles afgesloten met een kroonkurk. Schuin ondersteboven worden de flessen opgeslagen voor tenminste 15 maanden en regelmatig gedraaid. Tijdens deze periode vindt opnieuw een vergisting plaats en wordt tevens het exacte koolzuurgehalte van de champagne gevormd. Na deze flesrijping worden de flessen ondersteboven in de hals bevroren waardoor het in de hals verzamelde bezinksel er als een ijspropje uitgeschoten kan worden door de natuurlijke druk van het ontstane koolzuurgas. Vervolgens wordt een klein beetje suikerwater (liqueur d'expédition) toegevoegd en wordt de fles afgesloten met de champagnekurk en de muselet. De hoeveelheid suikerwater bepaalt of een champagne Brut is of wat zoeter. Na nog eens 3 maanden rust kunnen de flessen worden opgemaakt met de veelal chique etikettering.

### Ligging

De wijngaarden van het huis Bergère liggen verspreid in het hart van het nauwkeurig begrensde Champagnegebied (rondom Epernay).

### Spijsadvies

Een mooi glas champagne kan bij veel lichte gerechten worden gedronken en natuurlijk ook zonder welk gerecht dan ook. Gebruik bij voorkeur een licht toelopend glas.

### Bijzonderheden

Artikelnummer:	00011
Inhoud:	75 cl
Alcoholpercentage:	12
Streek:	Champagne
Appellatie:	Champagne
Wijnhuis:	A. Bergère

