Grandin Brut, Cuvée de Réserve, Méthode Traditionnelle



Deze mousserende wijn is een genot. Hij is gemaakt van de beste basiswijnen van de verschillende Blanc de Blancs druivensoorten en volgens de kenmerken van het oogstjaar. Het is een mooie expressie van het Maison Grandin.

Oorsprong: We hebben het niet over terroir, maar over stijl. De basiswijn is samengesteld uit verschillende partijen uit verschillende regio's van Frankrijk. De blends veranderen naargelang de kenmerken van het oogstjaar, om de beste expressie van de huisstijl van Grandin te verkrijgen. De druivensoorten die in verschillende verhoudingen kunnen worden gebruikt zijn: ugni blanc, chardonnay, colombard, chenin en zelfs airén en macabeu.

Druiven: Divers, Blanc de blancs

Vinificatie: We beginnen met een blending om een stille basiswijn te verkrijgen. Deze wijn wordt dan gebotteld met toevoeging van suiker en gist om een tweede gisting op gang te brengen, waardoor belletjes ontstaan met daarbij een neerslag van afgestorven gisten. De flessen moeten 9 maanden rusten voordat ze op gyropaletten worden geplaatst en regelmatig worden geschud (riddling) om het bezinksel naar de hals te brengen. Dit bezinksel wordt er dan uitgehaald ('dégorgement') en er wordt een likeur toegevoegd om de Grandin terug te brengen tot 10g suiker per liter en hem zo zijn 'Engelse smaak' te geven, voor de uiteindelijke afsluiting met een champignonvormige kurk.

Degustatie: Delicate neus met subtiele hints van citrusvruchten (citroen, pompelmoes) gecombineerd met lichte tonen van lindebloesem en kamperfoelie. Een ronde afdronk, kenmerkend voor de Grandin stijl.

Bewaarpotentieel: Matuur geleverd, mag nog 2-4 jaar verouderen.

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Als aperitief zeevruchten (warme oesters, gegrilde scampi's, mosselen).