



Champagne Guenin Effloraison Brut Nature

In het schilderachtige Essoyes maken Axelle en Sébastien karaktervolle, biologische champagnes op een Chablis-achtige bodem van kimméridgien-kalk. Dankzij spontane vergisting op oud hout en een compromisloze Brut Nature-stijl (zonder toegevoegde suikers) is dit Champagne in haar meest pure, gastronomische vorm: intens, loepzuiver en vibrerend mineraal.

Dit is de vloeibare handtekening van Sébastien Guenin: een messcherpe, ongedoseerde blend van Pinot Noir en Chardonnay die de Chablis-achtige kalkbodem van Essoyes loepzuiver vertaalt. De spontane vergisting en rijping op oud eikenhout geven de wijn een intense, vineuze gelaagdheid vol krokante citrus, wilde bloemen en een ziltige, vibrerende spanning.

34,30 €

Wijnhuis	Champagne Guenin
Land - Streek	Champagne - Côte des Bar
Smaakstijl	Mousserend
Druiven	70% Pinot Noir & 30% Chardonnay
Wijnbouw	Biologisch
Wijnmaken	Low Intervention, spontane fermentatie en rijping van de basiswijn op eiken vaten
Rijping	Minimaal 2 jaar sur lattes - Geen dosage
Drinking window	tot 3 jaar na aankoop
Gastronomie	Apéro, fijne starters, schelpen
Inhoud (cl.)	75.0
Alcohol percentage	12.0