

Graham Beck

Méthode Cap Classique Blanc de Blancs 2016

100% Chardonnay
12,5% Alcohol
W.O. Western Cape
Serveertemperatuur 6-8°C

Deze Blanc de Blancs –millesime 2016- is het paradepaardje van het wijnhuis uit Robertson. Droog en elegant alternatief voor Champagne, precies door het exclusieve gebruik van Chardonnay druiven.

Foodpairing

Prachtig als aperitief.
Kan ook lauwe kreeft of een gebakken zeetong vergezellen of bij een visgerecht met een room- of een botersausje.

Vinificatie

De druiven worden met de hand geplukt op speciaal geselecteerde percelen met een grond van kalksteen. De persing gebeurt heel zacht en enkel de Tête de Cuvée (de eerste sappen die vrijkomen) wordt gebruikt. 50% van het sap gist in eiken vaten en wordt nadien 3 maanden opgevoed; 50% gist op inox. De definitieve wijn wordt samengesteld en de flessen blijven 48 maanden op latten voor de tweede gisting.



Zachtgeel met groene accenten.
Schitterend en helder.
Met zeer fijne belletjes die een mooie kroon vormen.



Aroma's van citrus, limoen en
pompelmoes, rijpe abrikoos.
Romige toetsen van brioche.



Duidelijke aanzet van steenfruit
aangevuld met brioche.
Elegante sensatie door de rijpe
zuren. Middenlange afdronk.

