

CHAMPAGNE L&S Pluie d'Été Rosé Brut AB

De dertigers Lucie & Sébastien Cheurlin staan aan de leiding van dit domein, dat al vele generaties in bezit is van hun familie. Het is gevestigd in de Aube, in het gebied Côte des Bar, het zuidelijk deel van de Champagnestreek. Dit is de bakermat van de biologische werkwijze van Champagne. Sinds mensenheugenis gebruiken de merkchampagnes druiven uit deze regio in hun wijnen. Nu komen zij hier kennis en ervaring op doen over bio. Kenmerkend voor Champagne en het terroir bij L&S is de 'Kimmeridgien' bodem, een mengsel van kalk, klei en fossiele oesterschelpen. Deze bodemsoort zorgt voor het specifieke karakter van Champagnes (en ook het karakter van Chablis).

Geïnspireerd door hun vader Richard zijn broer en zus in 2006 vijf geselecteerde hectaren wijngaarden 100% biologisch gaan bewerken. De pioniersgeest van Lucie maakt dat ze een cursus biodynamie is gaan volgen. Ze is overtuigd van het positieve effect dat natuurlijk werken op haar wijnen heeft. Tegelijk staat ze met twee benen op de grond, open voor wat om haar heen gebeurt. Dat levert haar in 2013 de titel Jeune Talent de Champagne op. Internationale pers roemt het domein en het wordt genoemd in de 'Eichelmann'-Champagnegids.

In 2011 is biologische certificering van de wijngaarden aangevraagd. Het traject tot certificering neemt 3 jaar in beslag. Omdat Champagne jaren op fles rijpt –sur lattes- is de eerste gecertificeerde bio Champagne in 2018 uitgekomen: Coccinelle & Papillon van druiven van de jaargang 2015.

Kenmerk van Champagne L&S: fijne mousse, zuiverheid, fruit en lengte: onderscheidende wijnen.

PLUIE D'ÉTÉ ROSÉ BRUT AB



100% Pinot Noir * Parcelle du Clos de Landreville - vieille vigne

De wijn heeft een fijne combinatie van het licht rode fruit van de Pinot-druif en frisheid. De Pinot Noir komt van een oude wijngaard met lage opbrengt, gelegen op een zuidhelling.

Kleur en structuur ontstaan doordat de schilletjes van de pinot noir gedurende korte tijd met het druivensap weken (maceration). Resultaat is een mooie combinatie tussen fruit en tannines.

Alcoholisch en malolactisch, rijping 'sur lattes' gedurende minimaal 24 maanden.

De dosage – 10/11 g/liter - bestaat uit een likeur gemaakt van wijn en biologische rietsuiker.

Proefnotitie:

Een wervelwind van fijne pareltjes zorgen voor een zachte mousse. Heldere zachte tint. In de neus een explosie van rood fruit. Een zachte champagne van rijp fruit met een frisse en ietwat kruidige afdronk.

Website www.champagne-ls.com

IMPORTEUR * PIERRE ACHE WIJNEN * MAASTRICHT

INFO@PIERREACHEWIJNEN.NL

M 06 28 27 99 27