

Champagne Eric Legrand Bjørn

CHAMPAGNE | FRANKRIJK



PROFIEL



DOMEIN
Champagne
Eric Legrand



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Natuurwijn



DRUIVEN
Pinot Noir



BLANC DE NOIRS



GLAS
Riedel Champagne



DRINKVENSTER
2028

STIJL & AROMA



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAAL



COMPLEX



FUNKY



KWEEPEER

VIJGEN

ROZIJNEN

AMANDELEN

ROMIG

POMPELMOES

ZESTE



FOOD



FOODPAIRING

APERÓ

OESTER

SCHELPDIER

SALADES



FRIS



KAAS

GRUYÈRE

NOOTACHTIG

GOUDA

CHEDDAR

PARMEZAAN

the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De vinificatie van de Bjørn champagne omvat een gedetailleerd microvinificatieproces in roestvrijstalen tanks. Daarna ondergaat de champagne een minimale rijping van 48 maanden op de droesem in de kelders. Hij krijgt een dosage van 5 gram per liter, hierdoor gaat het over een Extra Brut Champagne.



WIJNGAARD

De Bjørn champagne, gemaakt van Pinot noir druiven geogst in 2017 uit de wijngaarden van Celles-sur-Ource, op de kalkrijke mergel- en Kimmeridgian gestratificeerde bodem van Celles-sur-Ource.

WIJNBOUWER: ERIC LEGRAND

Eric Legrand erfde als kleinzoon van een Aubeis-wijnboer in Celles-sur-Ource zijn wijngaarden, en tevens de lokroep voor het cultiveren ervan. Hij slaagde erin om 12 hectare aan percelen te verzamelen, waar zijn bruisende expertise vandaag de dag de vrije loop krijgt. Edouard, die in 2012 zijn vader vervoegde, neemt nu ook deel aan zijn gepassioneerde zoektocht. Hij draagt zijn artistieke gevoeligheid aan, en samen met Eric zoekt hij naar oude druivensoorten en onderzoekt hij nieuwe perspectieven. In de zoektocht van Eric Legrand neemt de natuur onmiskenbaar een centrale plaats in. Zijn kennis van de wijnbouw inspireerde hem tot de uitbouw van een cyclisch systeem voor het cultiveren van de wijngaard. Zo zijn de nieuwe aanplantingen voor de uitbreiding en vervanging van oude stokken afkomstig van zijn beste wijnstokken. Zijn druivensoorten vormen zijn grootste inspiratiebron: 35% Chardonnay, 50% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc en 5% Meunier onttrekken hun aroma's op het klei- en kalkhoudende terroir van de Côtes des Bar. Zijn wijngaarden liggen op zuidelijk tot zuidoostelijk georiënteerde flanken waar de zon van de ochtend tot de late namiddag haar weldoende zonnestralen op richt. Eric Legrand beoefent er een kwalitatieve, beredeneerde, en vooral niet-systematische wijnbouw.

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Champagne

APPELLATIE
Champagne



KLIMAAT
Koel maritiem met tijdens de zomer een mix van continentale en maritieme invloeden

