

## Champagne Cristian Senez (Fontette - Côte des Bar)

Et familiedynasti med stolte traditioner.

Champagne Cristian Senez ligger i den nyeste region i Champagne i Côte des Bar.

Det er etableret tilbage i 50'erne og fik en hård start. Han købte nogle få hektar land omkring Fontette, og plantede de første vinstokke i 1955, men en hård vinter slog alle planterne ihjel! Han gav ikke op og udvidede hans areal, og plantede flere vinstokke i 1966. Dermed var Champagne Cristian Senez en realitet.

I dag er det Frédéric og Angélique Senez der står bag dette champagnehus siden 1990.

Vingården ejer ca. 21 hektar vinmarker, og producerer omkring 400.00 flasker champagne årligt. Det betyder at de naturligvis også køber en del druer.

De har i mere end 30 år dyrket og produceret Champagne med respekt for naturen og miljøet. De har tidligere modtaget HVE certificering.

Vinifikationen er ret klassisk og de foretager heller ikke malolaktisk gæring.

### Cristian Senez - Carte Verte Brut NV

Fra deres vinmarker i Fontette, St Usage og Essoyes, hvor jordbunden overvejende er ler og kalksten.

Al høst foregår ved håndkraft.

Gæring og lagring i ståltanke. Efterfølgende lagrer vinen minimum 36 måneder i kælderen.

Alkohol: 12 %

### Druesammensætning

50% Chardonnay & 50% Pinot Noir

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En flot korngylden farve i glasset med masser af små fine bobler.

#### Duften

En dejlig frisk og sommerlig duft med masser af frugt. Der er grønne æbler frisk ananas, karambol og lidt honningmelon. Et skønt strejf af mineralitet med lidt kridt, akacier, hasselnød og flere florale elementer.

#### Smagen

Vinen har en vidunderlig tekstur, og dejlig fyld men ikke for fyldig mousse. Den er frisk med en aldeles vidunderlig og præcis syre. Frugten er ung, rig og med et dejligt let bitter bid. Den fremstår i flot balance, og er uhyre imødekommende. Flot kompleksitet.

Nyd den en sommeraften på terrassen, eller til skaldyr eller sushi.

#### Eftersmagen

Først er det syren, der leverer et skønt let snerpende bid. Så kommer frugten galopperende, og bliver hængende i meget lang tid.

(Smagt den 25. maj 2024)