

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 - Millésime Brut 2006

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

Al høst foregår ved håndkraft.

Gæring og lagring i ståltanke. Efterfølgende lagrer vinen minimum 216 måneder i kælderen!

Ingen malolaktisk gæring.

Alkohol: 12 %

Druesammensætning

75% Chardonnay & 25% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står smukt i glasset med fine bobler og en flot guldgylden farve.

Duften

Man fornemmer at vinen har lidt alderen. Skøn duft med smør, rugbrød, modne gule æbler, pære hasselnødder og ristet toast. Spændende og indbydende.

Smagen

Den er frisk og med perfekt mousse. Medium fyldig med masser af frugt og flot koncentration. Dyb og flot kompleksitet. Man fornemmer lidt alder, men den er frisk og holder mange år endnu. Syren er diskret men present - flot. Harmonisk og uhyre velsmagende.

Et oplagt valg sammen med sushi og alkens fiskeretter.

Eftersmagen

Indledningsvist et dejligt let bitter bid. Derefter dejlig lang eftersmag af moden frugt.

(Smagt den 25. maj 2024)