

# CHAMPAGNE GRUET BRUT SÉLECTION



Type	Champagne
Land	Frankrijk
Regio	Champagne
Appellatie	Champagne
Wijndomein	Gruet
Biowijn	Nee
Druif	pinot noir, pinot meunier, chardonnay
Volume	0,750
Draaistop	Nee

Champagne Gruet Brut Sélection 70% Pinot Noir, 20% Chardonnay en 10% Pinot Meunier, een assemblage waarbij het fruitige van Pinot een perfecte match maakt met de finesse van de Chardonnay. Deze champagne is, met zijn unieke stijl een perfecte ambassadeur voor de kwaliteit van dit huis. Deze godendrank met body, kracht en persoonlijkheid, onthult aroma's van zeer exquis fruit. Een harmonie van florale tonen als charmante begeleider bij uitzonderlijke momenten. Ideale aperitiefchampagne !

« **Le temps est notre allié, la patience notre secret ... Dans l'ombre bénéfique de nos caves, patiemment, s'élabore le précieux nectar.**  
» **Artiste du goût, Claude Gruet exprime avec force et conviction l'expression rare d'un style unique.**

## Guide Hachette 2016 – \*\*

Le nez associe les fruits blancs bien mûrs et les agrumes, rehaussés d'une nuance florale. Ces fruits, notamment la pêche, s'accompagnent en bouche d'une petite touche vanillée. L'attaque est vive, la finale acidulée et longue. Pour l'apéritif comme pour la table.

## GRUET

**De familie Gruet maakt al eeuwenlang deel uit van de geschiedenis en de traditie van deze beroemde Franse wijnstreek.** Al sinds 1670 is de familie Gruet verankerd in Buxeuil. In het naburige dorp Neuville sur Seine vindt men zelfs 'lieux dits' terug met namen als 'Bas-Gruet' en 'Sur-Gruet' waarmee het belang van deze eeuwenoude familie wordt geïllustreerd. De kunst van het wijnbouwen werd overgedragen van vader op zoon. Claude Gruet en zijn zoon Pierre-Charles zijn ware 'artistes du goût'. Hun stijl is uniek en hun overtuiging groot. De tijd en het geduld die hier worden opgebracht, evenals het respect voor

traditie, leidt tot lovenswaardige resultaten en overheerlijke, kwalitatieve Champagne.

« Le temps est notre allié, la patience notre secret ... Dans l'ombre bénéfique de nos caves, patiemment, s'élabore le précieux nectar. »  
Artiste du goût, Claude Gruet exprime avec force et conviction l'expression rare d'un style unique.

### **WIL JE GRAAG MEER WETEN?**

Schrijf je nu in op onze nieuwsbrief om op de hoogte gehouden te worden van de laatste nieuwtjes.

E-mailadres\*



**Inschrijven**