



CRÉMANT DE BOURGOGNE ORIGINE BRUT PARIGOT ET RICHARD

Type	Méthode Traditionnelle
Land	Frankrijk
Regio	Bourgogne
Appellatie	Méthode Traditionnelle
Wijndomein	Maison Parigot & Richard
Biowijn	Nee
Druif	chardonnay, pinot noir, bourgogne aligoté
Volume	0.750
Draaistop	Nee

Deze crémant bekoort van bij de eerste oogopslag met zijn lichtgele kleur, waarin groene schitteringen en een ketting van fijne pareltjes mooi spel spelen. De voor Bourgogne drie voornaamste druivenrassen tonen zich stuk voor stuk van hun beste kant: de rondeur en het aromaboeket van de Pinot Noir; de finesse van de Chardonnay en de speelse frisheid van de Aligoté. De verschillende herkomst van de druiven (Côte de Beaune, Côte de Nuits en Hautes Côte de Beaune) zorgt voor het perfecte evenwicht. De fruitige en discrete aroma's maken deze crémant nóg verleidelijker. Ideaal bij het aperitief !

MAISON PARIGOT & RICHARD

De Crémant de Bourgogne weerspiegelt de diversiteit van deze prachtige en wereldberoemde wijnstreek. De wieg van deze Méthode Traditionnelle is te vinden in het dorpje Savigny-lès-Beaune, gelegen in het hart van de Côte de Beaune, waar Pinot Noir en Chardonnay de scepter zwaaien. Hier worden Crémants geboren die de typiciteit van hun terroir alle eer aan doen.

Bij het begin van de 19^e eeuw maakte Emile Parigot de zeer ongewone en gedurfde keuze om zich in de Bourgogne-streek te settelen als "champagnisateur". Ondertussen hebben hem al vijf generaties opgevolgd met een onafgebroken eerbied voor de van vader op zoon overgeleverde tradities. Hun kennis breidt steeds verder uit en vandaag de dag staat "Parigot" synoniem met kwaliteit en vakkundigheid.

Het huis Parigot & Richard is in Bourgogne het enige bedrijf dat uitsluitend mousserende wijn produceert. Alle druiven zijn afkomstig van eigen wijngaarden, waardoor de kwaliteit al van bij het begin volledig wordt gecontroleerd door de eigen vakkennis van dit huis. De

voor Bourgogne typische druivenrassen zijn verspreid over de beste wijngaarden van de streek: 40% Chardonnay afkomstig uit Pernand Vergelesses (waarvan 12% gelegen is op de Grand Cru Corton Charlemagne), 20% Bourgogne Aligoté en 40% Pinot Noir uit Savigny Vergelesses. Crémant is de enige appellatie in Bourgogne waar het toegelaten is om deze verschillende cépages te assembleren. Bij Parigot & Richard gebeurt dit mits naleving van een bijzonder rigoureuus draaiboek. De druiven worden manueel geoogst en getrieerd. Het persen en de vinificatie gebeuren afzonderlijk per cépage en per origine, waardoor iedere cuvée zijn eigen persoonlijkheid blijft behouden. De assemblage verloopt niet volgens een vast recept en is telkens weer een grote uitdaging, waarbij Parigot al zijn expertise inzet om de constante kwaliteit en de eigen stijl van het huis te bewaren, zijnde een frisse, fruitige en intense Crémant de Bourgogne.

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