

VALLÉE DE LA MARNE

JANISSON-BARADON Brut Sélection



Een assemblage van 50% Pinot Noir en 50% Chardonnay waarvan 30% reservewijnen gerijpt in eiken vaten. Een hoogwaardige, evenwichtige champagne die minstens 3 jaar op fles heeft gelegen en aldus ten volle gerijpt is. Zijn subtiele florale en kruidige aroma's met een lichte houttoets maken van deze champagne het ideale aperitief.

Ook beschikbaar in kleine flesjes (0,375 l)

JANISSON-BARADON Brut Nature



Een assemblage van 50% Pinot Noir en 50% Chardonnay waarvan 30% reservewijnen gerijpt in eiken vaten. De Non Dosé heeft eveneens minstens 5 jaar rijping in kelder achter de rug. Kenmerkend voor deze cuvée is dat er geen likeur meer wordt toegevoegd na de dégorgement. Hierdoor komt het natuurlijk en mineraal karakter van de champagne ten volle tot uiting. Verbazingwekkend lekker bij zeevruchten, kaviaar, zalm en in het bijzonder sushi.

JANISSON-BARADON Cuvée 7C



In de Cuvée 7C, waarvan slechts 1720 flessen werden gemaakt, zijn alle 7 wettelijk toegelaten druivensorten vertegenwoordigd. Naast de traditionele soorten Pinot Noir, Meunier en Chardonnay vinden we Arbanne, Petit Meslier, Pinot Blanc en Pinot Gris (Fromenteau) terug in ongeveer gelijke delen. Deze champagne werd niet gefilterd, onderging geen malolactische gisting, werd volledig opgevoed in inox tanks en is met 3g/l toegevoegde suiker zeer weinig gedoseerd. We herkennen een droge, frisse champagne met levendige zuren, aroma's van witte bloemen, reine claudes en kruiden. De afdronk is strak, licht mineraal en vrij lang. Deze fles heeft zeker nog een bewaarpotentieel van enkele jaren.

JANISSON-BARADON Tue Boeuf 2012



Tue Boeuf is een parcellaire champagne gemaakt met 100% Pinot Noir en onderging geen malolactische gisting. De rijping vond plaats voor 1/3 in betoneieren en voor 2/3 in houten vaten. Dosage extra brut (2g/l). Krachtig met een levendige aciditeit en aroma's van rood fruit, agrumes, toast en warme kruiden. Deze uiterst geslaagde cuvée leent zich vooral voor de gastronomie. Vanaf nu te drinken, maar zal ongetwijfeld nog mooi evolueren in de komende jaren. Een must!

NIEUW

VALLÉE DE LA MARNE

JOSÉ MICHEL

Extra Brut



De unieke assemblage van 60% Pinot Meunier en 40% Chardonnay zorgt voor een heel harmonieuze champagne met een volle en fruitige smaak. Extra Brut betekent een heel beperkte dosering van suiker, in dit geval 2 gram per liter, terwijl bij een gewone Brut tot 12 gram suiker per liter mag toegevoegd worden. Door die lage dosering komt de smaak van de terroir en de druiven ten volle tot uiting. Een fruitige neus met toetsen van pompelmoes, abrikoos en nectarine en een volle en aangename smaak. Deze natuurlijke champagne kan genuttigd worden bij het aperitief en is tevens een welkome partner bij zeevruchten en sushi.

JOSÉ MICHEL

Spécial Club 2012

NIEUW



Deze prestige cuvée, gemaakt volgens het charter van de "Club Trésors de Champagne", is samengesteld uit 50% Pinot Meunier en 50% Chardonnay, waarbij een belangrijk deel van de wijn afkomstig is van wijnstokken met een ouderdom van meer dan 70 jaar. Na lange rijping in de duisternis van de kelders krijgen we een perfecte alchemie tussen 2 totaal verschillende, maar complementaire druiven. Aroma's van gecompoteerd fruit, brioche, nootjes en patisserie met een licht florale toets verenigen zich in een genereus en evenwichtig palet. Een uitstekende millésime!!

JOSÉ MICHEL

Père Houdart

NIEUW



Een hommage aan Père Houdart, de stichter van het huis en grootvader van José Michel. Een unieke assemblage van oude millésimes van 1971, 1975, 1976, 1982 en 1984 met recentere wijn van het uitstekende oogstjaar 2012. Samengesteld uit 40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir en 20% Chardonnay, met een zeer beperkte dosage (4 g/l). Fijne pareling met subtiel kruidige neus. Mollig, complex en lang, kortom een champagne buiten categorie voor uw onvergetelijke momenten. Zeer beperkt aanbod.

VALLEE DE LA MARNE

BENOIT DÉHU

Rue des Noyers

BIO



Benoît Déhu vertegenwoordigt de 8e generatie wijnbouwers van dit kwaliteits hoogstaand champagnehuis, gesticht in 1787. Sinds 2011 wordt op een perceel van 1,7ha "La Rue des Noyers" biodynamisch gewerkt. Deze wijngaard brengt o.a. een 100% Pinot Meunier champagne voort. Zo weinig mogelijk interveniëren is de filosofie die wordt gehanteerd: een perfect mature druif van superieure kwaliteit oogsten en daarna de natuur zoveel mogelijk haar gang laten gaan. Vinificatie (zonder koudebehandeling en filtering) en rijping vinden plaats in vaten, gemaakt met hout afkomstig van het domein zelf. Gedoseerd aan een uiterst geringe 1g/l is het resultaat een vineuze doch zachte en elegante champagne met een fijne mineraliteit, een kruidige fruitigheid met zowel florale, vegetale als aardse tonen.

COLLARD-PICARD

Cuvée Prestige



Samengesteld uit 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir en 25% Pinot Meunier vormt deze champagne een perfect huwelijk tussen de Vallée de la Marne en de Côte des Blancs. De wijn genoot van 12 tot 15 maanden rijping in grote houten "foudres" en onderging geen malolactische gisting. Met wijnen van 4 verschillende jaren en gemiddeld nog 4 jaar rijping in kelder is dit een rijke, romige en heel fruitige (rijp fruit, pruim, perzik, pompelmoes, ...) champagne, met een lichte houttoets. Deze champagne komt niet alleen tot zijn recht als feestelijk aperitief, maar is ook heerlijk bij gerechten met wit vlees (gevogelte, kalf).

COTE DES BLANCS

COLLARD-PICARD

Domaine Picard Grand Cru



Een 100% Chardonnay afkomstig van Grand Cru wijngaarden in Oger en Le Mesnil sur Oger, twee gerenommeerde dorpen in de Côte des Blancs. Deze champagne wordt uitsluitend gemaakt op basis van de "Coeurs de cuvée" ofwel het beste deel van persing van de druiven en onderging geen malolactische gisting. Rijping in grote houten "foudres". Een heel frisse en fijne champagne. Aan te bevelen bij het aperitief of gerechten met zeevruchten.

COTE DES BLANCS

GIMONNET-OGER

Grande Réserve



Na 3 jaar rijping "sur lattes" heeft deze champagne gemaakt van 90% Chardonnay en 10% Pinot Meunier een mooi aromatisch evenwicht bereikt. Een champagne voor iedere gelegenheid en die nooit verveelt.

GIMONNET-OGER

Blanc de Blancs Sélection Premier Cru



Een 100% Chardonnay afkomstig van Premier Cru wijngaarden in de omgeving van Cuis. Een krachtige, volle, harmonieuze champagne met een bijzonder rijk smakenpalet (vanille, honing, witte en gedroogde vruchten), veel mineraliteit en een intense afdrank. Een heerlijk aperitief en een smaakvolle aanvulling bij hapjes met gerookte paling of gerechten met schaaldieren en vis.

GIMONNET-OGER

Prestige Premier Cru **NIEUW**



Deze blanc de blancs Premier Cru uit Cuis onderging 1 jaar houtlagering en heeft een flesrijping van meer dan 5 jaar achter de rug. Gestructureerd, vineus en met een bourgondische touch. Heerlijk, zowel als aperitief als voor aan tafel!

MONTAGNE DE REIMS

HENRI BILLIOT

Cuvée Réserve



De mature wijnranken gelegen op de beste hellingen van het vermaarde Ambonnay zorgen voor een uitzonderlijk gebalanceerde en rijke champagne met een indrukwekkende lengte. Krachtig en complex en tegelijkertijd met veel elegantie en subtiliteit. Rijp en intens fruit (gedroogde abrikoos, peer, limoenzeste, kers en pruim) met florale, kruidige (gember, cardamom, kruidnagel) en lichtjes getoaste nuances. Samenstelling: 75% Pinot Noir en 25% Chardonnay, geen filtering en geen malolactische gisting.

Ook beschikbaar in magnum (1,5 liter)

VALLEE DE L'AUBE

MOREL PERE ET FILS Cuvée Rosé Grand Cru



Een rosé gemaakt volgens het principe van de “rosé de saignée” ofwel na een korte inweking van de rode Pinot Noir druiven. Deze Rosé heeft een verleidelijke rode kleur, intense aroma's van rode vruchten (kers, aardbei, framboos), een volle smaak en lange afdronk. Heerlijk als aperitief, krachtig genoeg om uiteenlopende gerechten te begeleiden en simpelweg perfect bij desserts met rode vruchten. *Les Riceys is de enige gemeente in de Champagnestreek met een Appellation d'Origine Contrôlée, meer bepaald voor zijn (stille) Rosé wijnen, waarvan het huis Morel al sinds 5 generaties een van de meest toonaangevende producenten is.*

MOREL PERE ET FILS Millésime 2009



Een blend van 70% Pinot Noir en 30% hardonnay van het oogstjaar 2009 die een krachtige aromatische complexiteit combineert met fijnheid en elegantie. Perfect voor een speciale aangelegenheid.

MARIE-COURTIN Résonance 2013 **BIO**



Dominique Moreau staat aan het hoofd van dit klein maar gereputeerd champagnehuis uit de Aube. Haar champagnes zijn energiek, levendig en subtiel en zijn volgens de principes van de biodynamie uitgewerkt. Ze prefereert cuvées van één enkel jaartal, één wijngaard en één druivensoort. De ondergrond van klei, kalksteen en een onderliggende laag van Kimmeridgian mergel zorgt voor de broodnodige aciditeit en mineraliteit. Deze Résonance 2013 bestaat uit 100% Pinot Noir, is ongeklaard en ongefilterd, gemaakt van wilde gisten, zeer laag gedoseerd en heeft uiterst kleine SO2 waarden. In de neus krijgen we aroma's van citruszeste, brooddeeg, jasmijn en achterliggend fijn rood fruit gepaard gaande met een mineraliteit die we, naast fijne persistente zuren en veel spanning, ook in de mond terugvinden. Een délicatesse !

VAL' FRISON Goustan 2013 **BIO**



Valérie Frison is één van de exponenten van een nieuwe generatie van getalenteerde wijnbouwers in de Aube die natuurlijk en met zo weinig mogelijk chemische additieven trachten te werken. De wijngaarden zijn bio-gecertificeerd sinds 2003. Haar 100% Pinot Noir van 2013 die de naam Goustan draagt, genoot 9 maanden fermentatie “sur lie” in barriques en een verdere rijping van 15 maanden “sur lattes”. Deze cuvée heeft een ultra-laag gehalte aan sulfieten, is niet gedoseerd en bezit een buitengewone zuiverheid en complexiteit van aroma's. Voor de kenner !

VALLEE DE L'AUBE

SERGE MATHIEU Cuvée Tradition Blanc de Noirs Brut



Serge Mathieu heeft weliswaar geen “bio-label”, maar de wijnbouw gebeurt met heel veel respect voor de natuur vanuit een wetenschappelijke benadering. De Cuvée Brut Tradition bestaat uit 100% Pinot Noir en heeft minstens 3 jaar rijping achter de rug. Het is een heel frisse en elegante champagne met een fijne mousse en intense aroma's van kleine rode vruchten en een lange, aangename afdronk.

SERGE MATHIEU Extra Brut



De Extra Brut is eveneens een Blanc de Noirs (100% Pinot Noir). Verschil met de Cuvée Tradition ligt in de beperkte dosering, namelijk 5 g per liter, wat de champagne meer mineraliteit geeft dan de gewone brut. Hoewel de structuur duidelijk Pinot Noir verradert, verrast de neus met fijne florale impressies en toetsen van geel en exotisch fruit, wat eerder doet denken aan een blanc de blancs. Frisse en levendige champagne, te drinken bij het aperitief en voorgerechten met zeevruchten of een carpaccio van zalm.

SERGE MATHIEU Brut Sélect



De Cuvée Brut Sélect, op basis van 100% Chardonnay, heeft minstens 4 jaar rijping achter de rug. Men gebruikt hier enkel de eerste persing van uitgeselecteerde druiven afkomstig van de best gelegen wijngaarden. Resultaat is een rijke champagne met een romige textuur, lichte mineraliteit en raffijne aroma's gaande van citrus naar tropische tot gedroogde vruchten, toast en amandel.

RUPPERT-LEROY 11, 12, 13 ... **BIO**



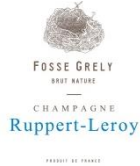
Dit klein, jeugdig domein werkt volledig biologisch en hanteert de principes van de biodynamie. Dit is de enige niet-parcellaire champagne van dit huis, gemaakt volgens een soort ‘solera-systeem’. De jaren 2011 t.e.m. 2014 zijn vertegenwoordigd in deze Brut Nature champagne opgevoed op inox en hout. Pompelmoes en kruidige toetsen gaan gepaard met een zinderende strakheid en een minerale afdronk. De fijnheid, zuiverheid en complexiteit zijn zo bijzonder dat vele Parijse restaurants staan te drummen voor een kleine allocatie van de cuvées van Ruppert-Leroy.

VALLEE DE L'AUBE

RUPPERT-LEROY

Fosse-Grely

BIO

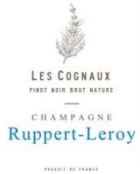


De cuvée Fosse-Grely Brut Nature, afkomstig van een perceel van kleihoudende kalksteen met een overwicht aan rode klei, is een assemblage van 50% Pinot Noir en 50% Chardonnay die 9 maanden rijpte op houten vaten en vervolgens minstens 20 maanden 'sur lattes'. Aroma's van agrumes en steenfruit en een ronde, lange finale doorspekt van mineraliteit. Zowel geschikt als aperitief als bij een stukje lekker eten is dit een welgekomen partner.

RUPPERT-LEROY

Les Cognaux

BIO



De cuvée Les Cognaux is afkomstig van een 1,32ha groot perceel waarvan de bodem vooral bestaat uit grijze klei en kalksteen doorspekt met fossielen van schelpen. Een 100% Pinot Noir gevinifieerd op de eigenwijze natuurlijke manier van Ruppert-Leroy zonder toegevoegde zwavel of andere chemische componenten. Les Cognaux combineert een rijk boeket van rode vruchten en nootachtige aroma's met levendigheid en minerale expressie.

RUPPERT-LEROY

Papillon

BIO



De cuvée Papillon, afkomstig van een perceel van kleihoudende kalksteen met een overwicht aan rode klei, is een pure Pinot Noir die, na vinificatie op hout, 9 maanden op houten vaten rijpte en vervolgens minstens 20 maanden 'sur lattes'. Deze cuvée bevat geen toegevoegde zwavel en er werd geen filtering, noch klaring toegepast. Weelderige aroma's van bloedappelsien en rijpe appel met wat rode vruchten en in het glas fijne, romige bubbels die een verrassende en minerale finale in petto hebben.

RUPPERT-LEROY

Martin-Fontaine

BIO

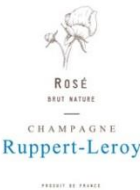


Op een ondergrond met meer witte kalk zoals ook in de Chablis gedijt Chardonnay zeer goed. Martin Fontaine is een niet-gedoseerde 100% Chardonnay, eveneens gemaakt zonder toevoegde zwavel, klaring noch filtering met 9 maanden rijping op houten vaten. Witte bloemen, zeste van rijpe citrusvruchten en peper maken deel uit van het rijke palet van deze tonische champagne boordevol mineraliteit.

RUPPERT-LEROY

Rosé

BIO



Deze rosé de saignée is afkomstig van het perceel 'Les Cognaux' en is gemaakt zonder toevoegde zwavel, klaring noch filtering met 9 maanden alcoholische fermentatie en opvoeding op houten vaten. Verdere rijping in de fles "sur lattes" gedurende 20 maanden. Aroma's van geconfituurde kers, bloedappelsien en een vleugje kaneel. Een champagne met crémige textuur, mooie lengte en minerale finale, ook voor aan tafel. Wij raden aan deze fles een uur voor consumptie te openen.

BESTELBON			
	Prijs (a)	Prijs (b)	Aantal
Benoît Déhu			
Rue des Noyers 2014 - BIO	<i>Op aanvraag</i>		
Collard-Picard			
Prestige	34,49	33,49	
Domaine Picard Grand Cru	42,95	41,95	
Gimonnet-Oger			
Grande Réserve	25,00	24,00	
Blanc de Blancs Sélection Premier Cru	27,90	26,90	
Prestige Premier Cru	31,80	30,80	
Henri Billiot			
Cuvée Réserve Grand Cru	30,75	29,75	
Cuvée Réserve Grand Cru - Magnum	64,75	62,75	
Janisson-Baradon			
Brut Sélection	27,25	26,25	
Brut Sélection - 0,375l	15,75	15,25	
Brut Nature	31,75	30,75	
Cuvée 7C	46,50	45,50	
Tue Bœuf 2012	59,75		
José Michel			
Extra Brut	29,50	28,50	
Spécial Club 2012	47,25		
Père Houdart	61,50		
Marie-Courtin			
Résonance 2013 - BIO	34,95	33,95	
Morel Père et Fils			
Rosé de Cuvaison	31,00	30,00	
Millésime 2009	37,50		
Ruppert-Leroy			
11,12,13...14 - BIO	<i>Op aanvraag</i>		
Fosse-Grely - BIO	<i>Op aanvraag</i>		
Les Cognaux - BIO	<i>Op aanvraag</i>		
Papillon - BIO	<i>Op aanvraag</i>		
Martin-Fontaine - BIO	<i>Op aanvraag</i>		
Rosé - BIO	<i>Op aanvraag</i>		
Serge Mathieu			
Cuvée Tradition Blanc de Noirs Brut	29,50	28,50	
Cuvée Extra Brut	30,50	29,50	
Cuvée Brut Sélect	36,50	35,50	
Val' Frison			
Goustan 2013 - BIO	<i>Op aanvraag</i>		

(a) Prijs incl. BTW per fles van 0,75 liter (tenzij anders vermeld).

(b) Prijs incl. BTW per fles, bij aankoop van een doos met 6 dezelfde flessen van 0,75 liter
12 dezelfde flessen van 0,375 liter of 3 flessen van 1,5 liter

De transportkosten bedragen 9 € incl. BTW voor leveringen binnen de provincie Antwerpen en 15 € incl. BTW voor leveringen elders in België. **Gratis levering vanaf 18 flessen.**

© Fine Bubbles - December 2019

UW GEGEVENS			
Naam:		Voornaam:	
Straat & nr.:			
Postcode:		Stad:	
Telefoon:			
E-mail:			
BTW-plichtig:	ja/nee (schrappen wat niet past)	BTW-nr.:	BE
Leveringsadres (indien verschillend van bovenstaand adres)			
Naam:		Voornaam:	
Straat & nr.:			
Postcode:		Stad:	
Telefoon:			
Uw opmerkingen			
Gewenste leveringsdatum & uur:			
Handtekening:		Datum:	
Door het ondertekenen van deze bestelbon aanvaardt u de algemene verkoopvoorwaarden die u kunt raadplegen op www.finebubbles.be .			

Hoe bestellen ?

- Bestellen kan per:
 - E-mail: bestellen@finebubbles.be
 - Telefoon: 0483/03 15 15
 - Post: Jan Van Rijswijcklaan 33-35/7 ; B-2018 Antwerpen
- Vervolgens sturen we u een bevestiging van uw bestelling.
- Betalen doet u eenvoudig via overschrijving op rekening:
 - IBAN: BE52 7380 3076 7109 BIC: KREDBEBB
- We contacteren u zo snel mogelijk om een leveringsdatum af te spreken na ontvangst van uw betaling.

Fine Bubbles dankt u voor uw bestelling !