

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 jaarlijks slechts 1720 flessen worden gemaakt, zijn alle 7 wettelijk toegelaten druivensoorten 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 afdrank is strak, licht mineraal en vrij lang. Deze fles heeft zeker nog een bewaarpotentieel van enkele jaren.

JANISSON-BARADON Tue Boeuf 2014



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!

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 pompoelmoes, 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 2014



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 Hommage



Hommage is de opvolger van "Père Houdart" en is een hommage aan José Michel, een gepassioneerde en visionaire wijnbouwer van 1955 tot aan zijn overlijden in december 2019. Hij was vooral gerenommeerd voor zijn oude millésimes en was een van de weinige in de champagnestreek die van de beste jaren een aanzienlijke voorraad bewaarde in zijn kelder. Het zijn precies deze sublieme oude vintages die u terugvindt in de Hommage. Deze cuvée bestaat voor 60% uit wijn van de jaren 1971, 1975, 1976, 1982, 1984, 1995, 2005, en 2010, aangevuld met 40% wijn van het jaar 2019. Deze nieuwe assemblage, bestaande uit 40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir en 20% Chardonnay, heeft genoten van 3 jaar rijping "sur lattes". Fijne pareling met subtiel kruidige neus. Mollig, complex en lang, kortom een champagne buiten categorie voor uw onvergetelijke momenten. Geproduceerd in een gelimiteerde oplage van 3152 flessen.

VALLÉE DE LA MARNE

CHRISTOPHE MIGNON ADN de Meunier



Christophe Mignon bezit 7ha wijngaarden in en rond Festigny die hoofdzakelijk beplant zijn met Pinot Meunier. Hij praktiseert daar verschillende natuurlijke technieken waaronder biodynamie, fytotherapie, homeopatie en geobiologie. *“De maan is voor een wijnbouwer zoals een metronoom voor een muzikant.”* De cycli van de maan bepalen bij hem het rythme in de wijngaard en de kelder. De vinificatie gebeurde in geëmailleerde tanks zonder malolactische gisting en de flesrijping bedraagt meer dan 36 maanden. Florale, geraffineerde neus met in de mond een mooi rondheid en een fruitige elegantie die uitmondt in een lange finale met aangename bittertjes. Verkrijgbaar in extra but en brut nature.

CHRISTOPHE MIGNON ADN de Foudre Meunier Brut Nature



De vinificatie van deze cuvée gebeurde in geëmailleerde tanks zonder malolactische gisting, vervolgens geschiedt er een verdere rijping in houten vaten gedurende 12 maanden en een flesrijping van meer dan 36 maanden. Resultaat is een rijke, intense champagne met lichte houttoetsen, aroma's van kruidig wit fruit, patisserie, boter en een lange, vlezige finale.

CHRISTOPHE MIGNON ADN de Meunier Rosé de Saignée Brut Nature



Deze rosé de macération is gemaakt van Pinot Meunier afkomstig van 50 jaar oude wijnstokken van het perceel “La Brousse”. De vinificatie gebeurde in geëmailleerde tanks zonder malolactische gisting en de flesrijping bedraagt meer dan 40 maanden. Deze expressieve brut nature rosé combineert kracht met elegantie en heeft aroma's van bosvruchten en rood fruit (bosaardbeien) en specerijen (cacao).

VALLÉE DE LA MARNE

BENOIT DÉHU

Rue des Noyers

BIO



Benoît Déhu, die zijn opleiding perfectioneerde bij Bollinger, vertegenwoordigt de 8e generatie wijnbouwers van dit kwalitief 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: 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 houten vaten. 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.

BENOIT DÉHU

Initiation

BIO



Deze cuvée bestaat uit 78% Pinot Meunier van het perceel “La Rue des Noyers” en 22% Pinot Noir van een aanpalend perceel beplant met stekken uit een massale selectie van Pommard wijnstokken. Vinificatie en rijping (10 maanden) gebeurt op houten vaten, gemaakt van de bomen uit de aangrenzende bossen van Meilleray, zonder malolactische gisting, klaring en filtering. Niet gedoseerd dankzij een perfect gerijpte druif. Zoals alle cuvées uit het biodynamische gamma van Benoît Déhu is deze champagne puur, aromatisch, complex en verfijnd. Zeer beperkte productie en dus heel erg gegeerd.

MONTAGNE DE REIMS

HENRI BILLIOT

Cuvée Réserve Grand Cru



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.

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 afdronk. Een heerlijk aperitief en een smaakvolle aanvulling bij hapjes met gerookte paling of gerechten met schaaldieren en vis.

GIMONNET-OGER Prestige Premier Cru



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 aan tafel!

VALLEE DE L'AUBE

SERGE MATHIEU 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 Brut Select



De Cuvée Brut Select, 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 ragfijne aroma's gaande van citrus naar tropische tot gedroogde vruchten, toast en amandel.

MARIE-COURTIN Résonance

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 2018 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 delicatessen !

MARIE-COURTIN Concordance

BIO



Deze cuvée wordt enkel gemaakt in uitzonderlijke jaren waarin alle elementen die meespelen om een goede wijn te maken samenvallen, vandaar de naam Concordance. Deze 100% Pinot Noir werd gemaakt zonder toegevoegde sulfieten in de gekende minimalistische stijl van het huis en dat uit zich in een rijke champagne die toch voldoende frisheid en spanning heeft. Top biodynamie! Best een half uurtje op voorhand openen.

BESTELBON			
	Prijs (a)	Prijs (b)	Aantal
Benoît Déhu			
Initiation - BIO	<i>Op aanvraag</i>		
Rue des Noyers - BIO	<i>Op aanvraag</i>		
Christophe Mignon			
ADN de Meunier Rosé de Saignée Brut Nature	<i>Op aanvraag</i>		
ADN de Meunier Brut Nature	<i>Op aanvraag</i>		
ADN de Meunier Extra Brut	<i>Op aanvraag</i>		
ADN de Foudre Meunier Brut Nature	<i>Op aanvraag</i>		
Gimonnet-Oger			
Grande Réserve	28,20	27,20	
Blanc de Blancs Sélection Premier Cru	30,90	29,90	
Prestige Premier Cru	36,40	35,40	
Henri Billiot			
Cuvée Réserve Grand Cru	39,50	38,50	
Janisson-Baradon			
Brut Sélection	30,95	29,95	
Brut Sélection - 0,375l	17,60	17,10	
Brut Nature	34,95	33,95	
Cuvée 7C	54,35	53,35	
Tue Bœuf 2014	62,75		
José Michel			
Extra Brut	34,75	33,75	
Spécial Club 2014	54,80		
Hommage	75,50		
Marie-Courtin			
Résonance - BIO	47,90	46,90	
Concordance - BIO	68,90		
Serge Mathieu			
Tradition Blanc de Noirs Brut	33,95	32,95	
Brut Select	<i>Niet beschikbaar</i>		

- (a) Prijs inclusief BTW per fles van 0,75 liter (tenzij anders vermeld).
 (b) Prijs inclusief BTW per fles, bij aankoop van een doos met 6 dezelfde flessen van 0,75 liter of 12 dezelfde flessen van 0,375 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.

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 !