

LOUIS VAN 'T HOOGHOF
BLANC DE NOIRS BRUT N.M.
Dégorgement 12/2020
B – HEUVELLAND

DEGUSTATIEDATUM: 7 MAART 2021



UITERLIJK

Helder. Gemiddeld intens, goudgeel, veel dichte mousse bij het uitschenken, daarna blijft een heel fijne pareling in het glas

GEUR

Zuivere, gemiddelde+ intense geur. Vooral primaire aroma's van wit fruit (rijpe appel, peer) en een hint van secundair (brioche). Deze wijn is in ontwikkeling.

SMAAK

Droog, gemiddeld zuurgehalte, tannine nvt, gemiddeld alcoholsterkte (12.5%), gemiddeld+ mondgevoel, romige mousse, gemiddelde+ smaakintensiteit, vooral primaire aroma's die terugkomen met extra mineraliteit (steen). Lange afdronk.

CONCLUSIES

Heel goede kwaliteit, op dronk, maar kan nog rijpen (2 jaar max)

NOTA'S

Verrassende Heuvellandse schuimwijn, met veel frisheid en finesse, een fijne parel en mooie mondvullende mousse, alles mooi in evenwicht. Dit moet de meest kritische champagnelover overtuigen.

Serveren op max 10°C, als aperitief of bij witte vis of schaaldieren met lichte saus. Probeer hem ook eens bij een frisse fruitsalade op een zonnige namiddag? Past eveneens bij elk feest.

Heuvelland, Thierry Niziolek in samenwerking met Ward Six (zie Wijngoed Monteberg)

1.5 ha, 100% Pinot Noir, culture raisonnée

ADVIES

KOPEN – JONG DRINKEN