

# SOLESENCE EXTRA BRUT JEROBOAM

## JM SÉLÈQUE

---

Druif	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir / Spätburgunder
Land	Frankrijk
Regio	Champagne
Bodem	Kalk
Lagering	31 maanden sur lattes (langer naargelang het dégorgeren)
Stijl	Mousserend, fris
Serveren	In een Champagneglas op 8°
Bewaring	Jong drinken (datum van degorgeren staat op de fles)
Alcohol %	12,50 %
Inhoud	Jeroboam 3 l
Gastronomie	Ideale aperitiefpartner, maar ook voor een brunch en bij zeevruchten
Gerecht	

---



## Omschrijving

Assemblage van 50% Chardonnay, 40% Pinot Meunier en 10% Pinot Noir. 50% oogst 2014, rest vin de réserve. Het resultaat is een fijne Champagne met aroma's van citrus, humus, brioche en mineraliteit. Dezelfde frisheid zet zich verder in de smaak met een fijne mousse en zelfs een tikkeltje vet. Alles bij elkaar blijft dit een frisse en speelse aperitief Champagne die heerlijk wegdrinkt.

Zoals het zou moeten staan de datum van dégorgement en de dosage altijd vermeld bij onze Champagnes.

Dosage: 3 gr/liter

Dégorgement: augustus 2019

JEROBOAM

---

## JM SÉLÈQUE

Het verhaal van Seleque start in 1965, toen Henri Seleque de eerste percelen aanplante. De eerste jaargangen werden de druiven aan de coöperatie geleverd, en stelselmatig werd de eigen productie van Champagne verhoogd. Vanaf eind de jaren '70 werden alle druiven zelf tot Champagne verwerkt. In alle rust en stilte werkt dit huis thans op een zeer stabiele en kwalitatieve manier. Vandaag telt Seleque 13ha wijngaarden, verdeeld over 9 gemeenten (waarvan 4 in Premier Cru). We bevinden ons vlakbij Epernay, en ook bij Seleque is Chardonnay de belangrijkste druif. De stokken zijn er tot 60 jaar oud. Seleque is voor ons een huis van vertrouwen, steeds weer die precieze, frisse en minerale stijl. Evenwichtige, speelse Champagnes die een plezier zijn om te drinken. Hun Cuvée Spéciale is meer dan alleen een visitekaartje, het is een oerdegelijke Champagne die heel wat allures heeft. De Or Blanc is een krachtige en toch minerale Blanc de Blancs, terwijl de Millésime een complex pareltje is. In 2012 werd Seleque opgesplitst in Champagne Jean Seleque en Champagne Jean-Marc Seleque. We volgen verder de jonge, gemotiveerde Jean-Marc Seleque die met zijn biodynamische werkwijze zich stilaan een weg naar de top aan het banen is. Jean-Marc gebruikt een lagere dosage en de Champagnes bezitten nog meer precisie.

---