

# SOLESENCE EXTRA BRUT 0,375 L

## JM SÉLÈQUE

---

Druif	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir / Spätburgunder
Land	Frankrijk
Regio	Champagne
Bodem	Kalk
Lagering	24 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 %	12,5 %
Inhoud	0,375 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. Gedoseerd op 3 gram. De druiven komen uit 7 verschillende dorpen (Pierry, Moussy, Epernay, Mardeuil, Dizy, Boursault en Vertus). De stokken hebben een gemiddelde leeftijd van 40 jaar. De opvoeding van de wijnen gebeurt voor 80% in inox en 20% in barrique.

Een heerlijke aperitiefchampagne, lekker fris, mooi strak zonder hardheid. Leuke, speelse aroma's en smaken van citrus, witte perzik en appel.

0,375l

---

## 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.

---