



Champagne Damien Hugot Brut blanc de blancs 'Grand Cru'

Omschrijving

Damien Hugot is een ontzettend gepassioneerd Champagnemaker in Epernay. Zijn wijngaarden zijn gelegen in de Grand Cru regio van Cramant en Chouilly. Damien maakt een zeer elegante Grand Cru Champagne van uitsluitend Chardonnay: Blanc de Blancs. De Champagne rijpt zo'n 30-36 maanden sur lattes. Pure finesse, zacht en rond in de mond. Een ideale Champagne als aperitief of bij oesters. Damien Hugot is een Champagne die je vooral kan vinden in de gastronomische restaurants waaronder Alain Ducasse in Japan (<http://www.beige-tokyo.com/>) en La Crayère in Reims. © Afbeelding Fotograaf Jos Molenaers

Meer informatie

Producent	Champagne Damien Hugot Brut blanc de blancs
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Bubbels / Frankrijk / Champagne Damien Hugot /
Herkomst	Frankrijk
Regio	Champagne, Epernay
Druiven	100% Chardonnay
Volume	75cl
Rijping	30-36 maanden sur lattes
Foodpairing	Ideaal als aperitief, receptie's, bij oesters,...

Domein-info

Champagnehuis Damien Hugot is gevestigd in Epernay.

Damien Hugot is een zeer gepassioneerd champagnewijnmaker. Hij is ondertussen reeds de 5de generatie.

Zijn wijngaarden zijn allemaal gelegen in de Grand Cru regio Cramant en Chouilly.

Op bezoek in Epernay zou je meteen zijn domein voorbij rijden. Damien is het niet het type dat wil uitpakken met veel prestige en marketing. Maar zijn Champagnes...die moet je gewoon geproefd hebben! Pure finesse!