



Champagne Damien Hugot Extra Brut Millésime 2015 in luxe geschenkdoo

Omschrijving

Damien Hugot is een ontzettend gepassioneerd Champagnemaker in Epernay. Zijn wijngaarden zijn gelegen in de Grand Cru regio van Cramant en Chouilly. De Champagne Millésime wordt enkel in uitstekende jaren gemaakt. Voor deze cuvee worden de allerbeste druiven uit oogstjaar 2012 gebruikt. De Champagne rijpt minimum 40 maanden sur lattes. Goudgele kleur met een levendige bubbel in het glas. Pure finesse en elegantie, zacht en rond in de mond. Een ideale Champagne die zelf bij edele visgerechten kan geserveerd worden. Noblesse Oblige! Damien Hugot is een Champagne die je vooral kan vinden in de gastronomische restaurant 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 Extra Brut Millésime
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Bubbels / Frankrijk / Champagne Damien Hugot /
Herkomst	Frankrijk
Regio	Champagne, Epernay
Druiven	100% Chardonnay
Volume	75cl
Rijping	minimum 40 maanden sur lattes
Foodpairing	Noblesse oblige!

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 je moet gewoon geproefd hebben! Pure finesse!