

Graham Beck

MCC Blanc de Blancs 2018

100% Chardonnay
12% Alcohol
W.O. Robertson
Serveertemperatuur 6-8°C

Deze Blanc de Blancs, millesime 2018, is het paradepaardje van het wijnhuis uit Robertson. De wijn is enkel gemaakt op basis van Chardonnay. Hij is daardoor bijzonder elegant en verfijnd in de neus en de mond. De Graham Beck MCC Blanc de Blancs krijgt maar liefst 95 punten van Platter's en is een perfect alternatief voor de mooiste Champagne. Op drank, perfect tot 2028.

Foodpairing

Prachtig als aperitief met fijne hapjes. Deze volle MCC kan ook lauwe kreeft, een gebakken zeetong of een visgerecht met een room- of een botersausje vergezellen.

Vinificatie

De druiven worden met de hand geplukt op speciaal geselecteerde percelen met een grond van kalksteen. De persing gebeurt heel zacht en enkel de Tête de Cuvée (de eerste sappen die vrijkomen) wordt gebruikt. 50% van het sap gist in eiken vaten (7% nieuwe vaten) en 50% gist in inox. Na de samenstelling blijft de wijn 48 maanden (!) op latten voor de tweede gisting.



[Bestellen](#)

Intens, strogeel.
Schitterend en helder.
Met zeer fijne belletjes die een
mooie kroon vormen.



Aroma's van citrus, limoen en
pompelmoes, rijpe abrikoos.
Romige toetsen van brioche,
boter en een zachte toets van gist.



Zuivere, volle aanzet met mooie
frisheid in de middenmond.
Perfect in balans.
Lange afdrank.

