



CHAMPAGNE IMPORT



WWW.VALOIR.EU



06-2023

CONTACT@VALOIR.EU
WWW.VALOIR.EU
WWW.SEBVALOIR.COM
KVK: 80237363
ACCIJNS: NL00740030168
BTW: NL003410822B71

WIE ZIJ WIJ



Importeur &
distributeur van
champagne.



Custom Label &
Sélection Spéciale



Exclusieve distributie van
Kwaliteit champagne in
Nederland



Verkoop aan het hoge
segment horecabedrijven.



Eigen transport &
voorraad.



Sterk contact met
vertrouwde producenten.

ONS ASSORTIMENT

CHAMPAGNE
YVELINE PRAT



CHAMPAGNE
Alain Vesselle
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

CHAMPAGNE

Denis Bovière
RÉCOLTANT-MANIPULANT

Seb
CHAMPAGNE
Seb Valoir

MOREL
CHAMPAGNE
Les Doyers

CHAMPAGNE
PIERRE LEGRAS
- MA TERRE EST MON ROYAUME -
• À CHOUILLY •



CHAMPAGNE
SAINT-RÉOL
GRAND CRU



Champagne Saint-Réol



TERROIR

De hoogwaardige champagne van Saint-Réol wordt geproduceerd in het Grand Cru Ambonnay. Saint Réol wordt gemaakt uit de beste kwaliteit druivensappen van 250 verschillende wijnboeren. Om champagne te maken van uitzonderlijke kwaliteit is goede kwaliteit druiven niet genoeg. Daarom waardeert het champangehuis hun keldermeester Cédric Jacopin, de bewaker van de geheimen van het huis. Hij inspecteert, observeert en respecteert de apparatuur om sterke, gastronomische smaken te creëren. Dit vergt geduld en aandacht. Het zorgt voor een mooie frisheid en een heerlijke elegantie in het toch aromatisch assortiment. Door innovatieve technologieën te combineren met de traditionele expertise, kunnen zij deze rijkdom aan smaken garanderen die de champagnes op wonderbaarlijke wijze kenmerkt.

www.valoir.eu

HET HUIS

In het hart van Ambonnay kwamen in 1962 58 gedurfde wijnmakers samen en richtte Saint-Réol op. Vandaag de dag worden hun waarden gedeeld door meer dan 230 gepassioneerde wijnproducenten. Deze waardige producenten zijn gedreven om uitmuntende champagne te creëren. Dit maken zij waar door hun verfijnde vaardigheid, tradities en kostbare expertise

Meer dan 20 meter onder de grond rijpen in totaal 2,3 miljoen champagneflessen, waarvan de beste het merk Saint-Réol dragen.

Saint-Réol beschikt over een enorm geavanceerd technologisch productietool, die efficiënt en dynamisch is. De keuze voor uitmuntendheid drijft elke stap in het productieproces, van de selectie van de beroemde druiven tot de elegante, verfijnde champagne, die de waarden van het merk op gepaste wijze overbrengen.



SR
CHAMPAGNE
SAINT-RÉOL
GRAND CRU



SAINT-RÉOL GRAND CRU BRUT

Kenmerken

70% Pinot Noir
30% Chardonnay
Gemiddelde oogst 2016
waarvan :40% reservewijnen
6 jaar gerijpt
Dosage: 8g/L

Uiterlijk

Licht gouden kleur.

Bouquet

Een verfrissend fruitig bouquet met bloeiende aroma's van steen fruit, citrus en mineraliteit.

Smaak/ Mondgevoel

Deze Grand Cru bezit een mooie balans tussen robuustheid, frisheid en fruittonen. De kracht van pinot noir wordt vergezeld door de elegante citrus tonen van Chardonnay.

Food & Wine Pairing

Geschikt als aperitief of bij gerechten met vis, schaaldieren of gevogelte.

Onderscheidingen

Decanter 2022: 93/100
Zilveren medaille.

SR
CHAMPAGNE
SAINT-RÉOL
GRAND CRU



SAINT-RÉOL GRAND CRU BLANC DE BLANCS

Kenmerken

100% Chardonnay
Gemiddelde oogst 2017
waarvan: 57% reservewijnen
5 jaar gerijpt
Dosage: 8g/L

Uiterlijk

Schitterend goud met groene reflecties, een fijne en aanhoudende mousse.

Bouquet

Een delicaat bouquet van witte bloemen, groen fruit en citrus en limoen aroma's.

Smaak/ Mondgevoel

De smaak van deze Grand Cru blanc de blancs is fris en bloemig. Het ontwikkelt aroma's van limoen bloesem en meidoorn, een wijn gekenmerkt door frisheid, typisch Chardonnay.

Food & Wine Pairing

Zeer geschikt als aperitief voor een gastronomisch diner. Het kan ook worden geserveerd bij sashimi, oesters, of wit vlees.

Onderscheidingen

Decanter 2022: 92/100
Zilveren medaille.

SR
CHAMPAGNE
SAINT-RÉOL
GRAND CRU

SAINT-RÉOL GRAND CRU BLANC DE NOIRS

Kenmerken

100% Pinot Noir uit Ambonnay
5 jaar gerijpt
Dosage: 7g/L

Uiterlijk

Gouden kleur

Bouquet

Het bouquet brengt
aroma's van groenfruit,
hint van roodfruit en
vlezige geuren.

Smaak/ Mondgevoel

De smaak onthult een krachtige
wijn met hints van zure kers en
hazelnoot. Een echte wijn van het
terroir uit Ambonnay wiens
uniciteit kenners zal doen
verwonderen.

Food & Wine Pairing

Als aperitief of bij gegrilde
vis, diverse vleeswaren
olijven, halfzachte kazen
zoals Gruyère en Comté,
eend of bij aardbeien.

Onderscheidingen

Decanter 2022: 91/100
Zilveren medaille.



SR
CHAMPAGNE
SAINT-RÉOL
GRAND CRU

SAINT-RÉOL GRAND CRU ÉLÉGANCE 2012

Kenmerken

Gelimiteerde oplage

50% Pinot Noir

50% Chardonnay

Millésime 2012 met: 19 %
wijnen zonder malolactische
gisting.

Dosage: 8g/L

Uiterlijk

Geel goud van kleur met
delicate fijne bubbels.

Bouquet

Het bouquet is complex
met licht gebrande geuren
en aroma's van geroosterd
en gedroogd fruit.

Smaak/ Mondgevoel

De smaak is goed
Gestructureerd en rijk.
Gevolgd door een heerlijke
frisheid tot in de afdronk.
2012 was een uitmuntend
jaar voor een goede en
minerale wijnoogst in
champagne.

Food & Wine Pairing

Als aperitief of bij gegrilde
vis, diverse vleeswaren
olijven, halfzachte kazen
zoals Gruyère en Comté,
eend of bij aardbeien.

Onderscheidingen

Decanter 2022: 94/100
Platinum medaille.



SR

CHAMPAGNE
SAINT-RÉOL
GRAND CRU



HET HUIS

Yveline Prat is een champagnehuis uit Vert-Toulon.

Opgericht in 1975 door mevrouw Prat.

Tegenwoordig is Yveline Prat een Recoltant Manipulant, en daarmee een onafhankelijk/ zelfstandige wijnproducent, landbouwer, wijnmaker & verkoper.

Deze champagne heeft over het algemeen een gangbare en frisse smaak.

Het kan perfect dienen als aperitief.

Er zijn ook stijlen champagne die goed tot hun recht komen tijdens een voorgerecht of zelfs hoofdgerecht, zoals de Yveline Prat Vielli en fûts de chène champagne.

Valoir is de exclusieve distributeur van Yveline Prat champagne in Nederland.

TERROIR & KWALITEIT

Bij Yveline Prat hebben ze de wijngaard geleidelijk ontwikkeld, altijd op zoek naar de beste terroirs voor elke champagne-druivensoort.

Zo bezit het huis 14 hectaren aan wijngaarden verspreid over de Côte des Blancs, Vallée de la Marne en de Côte des Bars.

De wijngaarden in de Cote des Blancs, des coteaux Sézannais, coteaux du Petit Morin en het kleine dorpje Vert-Toulon zijn voornamelijk beplant met Chardonnay. In de Vallée de la Marne exploiteren ze vooral Meunier en in de Côte des Bars vooral Pinot Noir. Door deze verschillende terroirs beschikken ze over een rijk smakenpalet en een altijd hoog kwaliteitsniveau.



YVELINE PRAT TRADITION BRUT



Kenmerken

35% Chardonnay, 30% Pinot noir en 35% Pinot Meunier.
2 jaar gerijpt in de champagne kelders.

Bouquet

Het bouquet is vol en rijp met aroma's van amandelen en honing. Door de champagne te beluchten komen peer, abrikozenjam en een vleugje kaneel tot uiting.

Mening van de oenoloog

"Champagne Brut-traditie is een cuvée die verleidt met zijn zoetheid. Om van te genieten met vrienden om kleine en grote gelegenheden te vieren.

Food & Wine pairing

Deze champagne is uitermate geschikt als aperitief, voor grote en kleine groepen. Het kan ook begeleid worden bij kleine hapjes of een frisse salade.

Uiterlijk

Veel glans, fijne bubbels en hele lichte goudreflecties.

Smaak/ Mondgevoel

Deze champagne is fris en elegant. De assemblage van de druivensoorten vormen een uitstekende balans. We proeven smaken van rijp en sappig fruit.

Onderscheidingen:

- Zilveren medaille Concours de Lyon 2019
- 1 ster in de Guide Hachette des vins 2009

Ook in 37.5 cl





YVELINE PRAT TRADITION DEMI-SEC

Kenmerken

35% Chardonnay
30% Pinot noir
35% Pinot Meunier
2 jaar gelegen in de
champagne kelders.

Bouquet

Het bouquet is open, vol
en rijp met aroma's van
amandelen en honing.
Door de champagne te
beluchten komen peer,
abrikozenjam en een
vleugje kaneel tot uiting.

Mening van de oenoloog

Heerlijk als aperitief of
om van te genieten na
een dessert.

Food & Wine Pairing

Als aperitief of om te
serveren bij crème brûlée,
fruit desserts met kaneel
of Blauwe kazen.

Uiterlijk

Veel glans, fijne bubbels,
hele lichte goudreflecties.

Smaak/ Mondgevoel

Deze champagne is
toegankelijk en fruitig
zoals de Brut Tradition.
Deze demi-Sec is de
zoetste champagne van
Yveline Prat. Toch
behoudt deze champagne
zijn elegantie.

Demi-Sec:

Demi sec champagnes zijn
zoeter dan brut
champagnes door de
hoeveelheid suiker in de
liqueur d'expédition.
Dosage: 32g/l



YVELINE PRAT BLANC DE BLANCS CUVÉE SÉLECTION

Kenmerken

100% Chardonnay blanc de blancs.
Minstens 3 jaar gerijpt in de kelders.
Cuvée: Enkel het eerste sap uit de persing wordt gebruikt om deze champagne te maken.

Bouquet

Veel frisheid, aroma's van fruit en duidelijke tonen van citrus en witte bloemen.

Mening van de oenoloog

"Deze Cuvée Sélection champagne is een elegante blanc de blancs die toch rijk is van smaak. Perfect is voor iedere gelegenheid."

Food & Wine Pairing

Zeer geschikt als aperitief of om te serveren bij vis en schaal- en schelpdieren.

Uiterlijk

Een licht gouden champagne met fijne bubbels.

Smaak/ Mondgevoel

Frisheid domineert met indrukken van knapperig fruit. Een zachte en zekere zoetheid ontwikkelt zich in de evolutie van de smaak en eindigt met een vleugje verse pruim.

Onderscheidingen:

- Hachette-wijngids 2021
- 91/100 Sterk aanbevolen Decanter magazine december 2019
- Gouden medaille op de Lyon International Wine Competition 2019

Ook als Magnum





YVELINE PRAT ROSÉ BRUT

Kenmerken

35% Chardonnay, 40% Pinot noir en 25% Pinot Meunier
2 jaar gelegen in de champagne kelders.

Madame Prat

De persoonlijke favoriet van mevrouw Yveline Prat zelf.
Iedere batch wordt op smaak gebracht en gecontroleerd door haar.

Bouquet

Subtiële samenhang van vers rood fruit en gekonfijt fruit (abrikozenjam)
In deze aroma's ontdekken we tevens ook oriëntaalse geuren.

Mening van de oenoloog

Het is een rosé-champagne met een onmiskenbare persoonlijkheid, een mix van vers fruit en kruiden.

Wine & Food Pairing

U kunt deze rosé begeleiden met exotische, gekruide gerechten of bij gerookte zalm. Ook uitermate geschikt bij dessert van rood fruit.

Uiterlijk

De kleur is lichtroze, met oranje nuances. Veel glans. Het schuim benadrukt de kleur.

Smaak/ Mondgevoel

De fruitigheid komt volledig tot uiting en er verschijnen smaken van citrusvruchten. De associatie met de kruidige tonen kenmerkt de persoonlijkheid van deze champagne. Uiteindelijk ontwikkelt er zich een honingsmaak.

Onderscheidingen:

- Lezersfavoriet van de Express Magazine 2017
- Gouden medaille Onafhankelijke wijnbouwerswedstrijd 2017
- 1 * Hachette des Vins 2015 Gids,

YVELINE PRAT LES FOLIES PREMIER CRU BLANC DE BLANCS

Kenmerken

100% Chardonnay blanc de blancs premier cru. In 2018 kocht Prat de wijngaard "Les Folies" in het kleine premier cru-dorp Vertus (Blancs Coteaux). Dit is de enige en eerste cuvée die ze hebben gemaakt van Les Folies. Alleen het eerste sap van de persing wordt gebruikt om deze cuvée te maken.

Bouquet

Het fijne bouquet onthult het bouquet aroma's van wit vruchtvlees zoals appel en peer die harmonie staan met bloemige geuren van jasmijn en lindebloesem. Het evolueert uiteindelijk naar subtiele tonen van verse amandel met accenten van honing.

Mening van de oenoloog

"Deze zeer verfijnde champagne is perfect voor een aperitief. Of om te serveren bij vis of schaal- en schelpdieren."

Uiterlijk

Lichtgele kleur met een mooie schitteringen en een zeer fijne mousse.

Smaak/ Mondgevoel

Tijdens het proeven van deze voortreffelijke champagne maakt de zuurgraad snel plaats voor een elegante smaak. De afdrank is lang en zeer verfrissend, versterkt door een vleugje zout smaak.

Food and Wine Pairing:

Aan tafel past deze cuvée gemaakt van 100% Chardonnay heel goed bij vis of schaal- en schelpdieren. Hij kan ook vergezeld gaan van een tartaar van tonijn gekruid met verse koriander, limoen en kruiden zoals kardemom.



YVELINE PRAT VIEILLI EN FÛTS DE CHÊNE RÉSERVE

Kenmerken

95% Chardonnay, 5% Pinot noir en Meunier. Deze champagne heeft 12 maanden gerijpt in eikenhouten vaten en vervolgens 3 jaar in de kelders.

Eikenhouten vaten

Direct na de oogst en na de eerste gisting vult de wijnboer zijn 220 liter eikenhouten vaten met deze champagne. Met de rijping in vaten compenseren ze de verloren gevlogen wijn met reservewijn op basis van Pinot Noir en Meunier die minder dan 5% vertegenwoordigt van de uiteindelijke assemblage van deze champagne.

Mening van de oenoloog

Een champagne die erg kan worden geapprecieerd als aperitief bij speciale gelegenheden.

Food & Wine Pairing

Deze réserve kan worden geserveerd bij witte vis of schaal- en schelpdieren onder ander aan te raden bij coquilles en kabeljauw.

Uiterlijk

Een strogele kleur met gouden reflecties. Een verfijnde mousse.

Smaak/ Mondgevoel

Een fluweelzachte smaaksensatie met fruitigheid, goed bedekt met delicate houtachtige tonen.

Het is een harmonieus geheel, subtiel mineraal en bloemig met een frisse, smeltende en volleerde afdrank.

Bouquet

Vanille mengt zich met tonen van boter en amandelcrème. Geuren van witte perzik, citroenschil en biscuit zijn aanwezig.

Onderscheidingen

Gouden medaille Lyon Wine Competition 2022

Zilveren medaille Lyon Wine Competition 2021

Bronzen medaille Landbouwwedstrijd 2018

Zilveren medaille Independent Winegrowers Competition 2017



CHAMPAGNE



Alain Vesselle

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

HET HUIS

Alain Vesselle is een onafhankelijke champagneproducent uit Bouzy (Grand Cru). Zij bezitten 9 hectare aan wijnstokken in Bouzy Grand Cru in de Montagne de Reims. En 9 hectare wijngaarden in de Côte des Bar, niet ver van Troyes.

De familie Alain Vesselle woont al meerdere generaties in Bouzy, het beroemde Grand Cru dorpje van de Montagne de Reims.

In 1960 creëerde Alain – de erfgenaam van een lijn van wijnboeren – zijn eigen merk champagne.

Hij gaf zijn passie voor de wijnstok en voor de wijn door aan zijn zoon Eloi, die het zelf aan zijn zonen doorgaf.



TERROIR & KWALITEIT

Bouzy ligt in het hart van de Côte des Noirs, gelegen op de zuidelijke helling van de Montagne de Reims. Dit zorgt voor een uitstekende blootstelling aan zonlicht. De wijngaard van Bouzy staat bekend om de kwaliteit van de grond en het specifieke klimaat dat uitzonderlijk goede omstandigheden voor de ontwikkeling van druiven garandeert.

Buiten hoogwaardige champagne maakt Alain Vesselle ook heerlijke Coteaux Champenois. De meest noordelijke rode wijn van Frankrijk. De Bouzy-wijngaard bestaat uit 380 hectare voornamelijk beplant met Pinot Noir. Ongeveer 10% van dit gebied is gereserveerd voor de Coteaux Champenois Bouzy Rouge.

De oudste Pinot Noir wijnstokken van het huis is gereserveerd voor de productie van de Bouzy Rouge. De druiven worden aan het einde van de oogst geplukt, om ons de kracht van het fruit te geven die nodig is om deze zeldzame rode wijn te maken.



ALAIN VESSELLE CUVÉE TRADITION BRUT

Kenmerken

80% Pinot Noir
20% Chardonnay
3 Jaren in de fles gerijpt.
Frisheid, elegantie,
subtiliteit

Uiterlijk

Deze champagne heeft
een glinsterende lichtgele
kleur met een gouden
schittering.

Bouquet

Het bouquet is krachtig
en rijk. Het ontwikkelt
tonen van honing en
sappig fruit zoals rijpe
abrikoos. Vervolgens
onthullen er aroma's
van boter en peperkoek.

Smaak/ Mondgevoel

Deze cuvée heeft een
goede balans en
combineert aromatische
kracht en finesse.
De kracht van pinot noir
wordt in de nasmaak
vergezeld door de
elegante citrus tonen van
Chardonnay.

Wine & Food pairing

Deze champagne is
geschikt als aperitief.
Het kan ook worden
aangeboden bij wit vlees,
zoals gevogelte
of een filet mignon van
varkensvlees.

Onderscheidingen:

- Een ster van Le
Guide hachette des
vins 2023.



CHAMPAGNE

Alain Vesselle

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —



ALAIN VESSELLE CUVÉE ANTOINE BLANC DE BLANCS

Kenmerken

100% Chardonnay
3 Jaren in de fles gerijpt.
Frisheid, elegantie,
subtiliteit

Uiterlijk

Fijne bubbels, schitterende
mousse. Lichtgeel van kleur
Met een zilveren schijn.

Bouquet

Het bouquet kondigt een
frisse en sprankelende
cuvée aan. Eerst onthult
het aroma's van witte
bloemen, kamperfoelie,
lindeboom en bergamot.
Gevolgd door
perenaroma's en een
vleugje honing en
mineraliteit.

Smaak/mondgevoel

De frisheid van het
bouquet wordt bevestigd.
De heerlijke aroma's van
citrusvruchten, peer, witte
bloemen en een vleugje
honing maken deze
champagne tot een
verfiinde cuvée.

Wine & Food pairing

Deze champagne is
geschikt als aperitief.
Het kan ook worden
aangeboden bij een
tartaar van zeebaars of
oesters.

Onderscheidingen:

- Een ster van Le Guide hachette des vins 2021
- Goude medaille Gilbert & Gaillard 2020
- Goude medaille Terre de vins 2020

CHAMPAGNE

Alain Vesselle

— PROPRIETAIRE - RÉCOLTANT —

ALAIN VESSELLE CUVÉE GUILLAUME EXTRA-BRUT

Kenmerken

50% Chardonnay
50% Pinot Noir
6 jaren gerijpt in de fles.
Extra-Brut met een
dosage van 3 gram per
liter.

Bouquet

Eerst is het bouquet
delicaat, met aroma's
van verse peer en
hazelnoot.
Na enkele ogenblikken
starten aroma's van
gebakken appel en
gekonfijte bessen.

Wine & Food pairing:

Deze champagne is dé
Extra-Brut voor uw
wijnarrangement
Deze champagne
begeleidt perfect diverse
gerechten zoals
zeevruchten,
langoustines, gegrilde vis
of cake.

Uiterlijk

Een lichtgele kleur met
fijne bubbels

Smaak/ Mondgevoel

Deze "drogere"
champagne behoudt een
verrassend frisse smaak.
Door de lage dosering kan
de wijn zich in al zijn
volheid uitdrukken.
Er volgt een lange
nasmaak met tonen van
toast.
Deze cuvée combineert
op subtiele wijze de
finesse van Chardonnay
en de krachtige structuur
van Pinot Noir, om ons
een fris en perfect
uitgebalanceerd geheel te
bieden.

Onderscheidingen:

- Gouden Medaille 2021
International wine
challenge Gilbert &
Gaillard.



CHAMPAGNE

Alain Vesselle

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

ALAIN VESSELLE CUVÉE GRAND CRU ROSÉ ST. ELOI SAIGNÉE

Kenmerken

100% Pinot Noir.
Rosé gemaakt volgens de
Saignée methode
Grand Cru – uit Bouzy.
9 jaren gerijpt in de fles.
Blanc de Noirs

Bouquet

Het bouquet is zeer
krachtig en genereus. Het
onthult noten van
fruitaroma's voornamelijk
kersen, maar ook gedroogd
fruit, dadels en noten.

Onderscheidingen:

- Zilveren Medaille
concours Mondial de
Bruxelles 2021.

Uiterlijk

Deze rosé heeft een
mooie diepe granaatkleur
met koperen accenten.

Smaak/ Mondgevoel

De smaak is vol en rijk.
Deze champagne is
geconcentreerd en
complex.
Frisse fruit smaken en
een heerlijke afdrank van
een opmerkelijke lengte.

Rosé de Saignée:

Het is een verfijnde
methode om rosé te
maken. Dit proces gaat
uiterst voorzichtig, het
gaat "druppel voor
druppel".

Een op deze wijze
gewonnen roséwijn is
krachtiger.

De wijnmaker laat de
most tijdens de oogst
weglopen al voordat die
te veel van de kleur van
wijn of de tannine in
schil, heeft
overgenomen.





ALAIN VESSELLE CUVÉE ROSÉ

Kenmerken

75% pinot noir
25% chardonnay
6% of Bouzy Rouge
2 jaren gerijpt in de fles.

Uiterlijk

De kleur van deze champagne is helder, lichtroze met zalmkleurige accenten.

Bouquet

Een zeer aangenaam, elegant bouquet. Eerst vinden we aroma's van citrusvruchten, bloedsinaasappel, framboos en aardbei. Geuren van noga volgen.

Smaak/ Mondgevoel

Deze rosé wordt gekenmerkt door levendige en fijne bubbels, een frisse, elegante en licht fruitige smaak. Tijdens de afdrank proeven we lichte tonen van rood fruit.

Wine & Food pairing:

Deze rosé kan gedronken worden als aperitief, of in combinatie met dunne ham of zalm.

Bouzy Rouge:

Gemaakt met Coteaux Champenois Bouzy Rouge Grand Cru rode wijn.



CHAMPAGNE
Alain Vesselle

COTEAUX CHAMPENOIS BOUZY ROUGE GRAND CRU

Kenmerken

100% Pinot Noir
Grand Cru – Uit Bouzy
9 maanden gerijpt in
eikenhout.
Uitsluitend gemaakt van
de beste druiven uit
Bouzy

Uiterlijk

Deze wijn heeft een
diepe robijnrode kleur
met een koperkleurige
schijn.

Bouquet

Het bouquet is intens.
Het heeft tonen van
kaneel en zwart fruit
zoals bramen en
bosbessen die evolueren
op kers en zoethout.

Smaak/ Mondgevoel

Deze wijn heeft tonen van
kers met zachte tannines.
De vatrijping geeft het
elegantie en body met
rokerige en geroosterde
tonen.

Wine & Food pairing

Door de mooie expressie
van de Champagne Pinot
Noir druiven gaat deze
wijn goed samen met
lichte gerechten maar
ook bij kazen.

Onderscheidingen:

- Gouden Medaille –
International
challenge Gilbert &
Gaillard 2020
- 2 Sterren – Guide
Hachette des Vins
2021
- Zilveren Medaille
Concours des
Vignerons
Indépendants 2022



CHAMPAGNE

Alain Vesselle

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —



Denis Bovière
RÉCOLTANT-MANIPULANT



HET HUIS

Denis Bovière is een zelfstandige wijnproducent uit Verzenay. Opgericht in 1957 door Jean Bovière.

Verzenay is gelegen in het hart van de Montagne de Reims, 10 km van Reims en 25 km van Epernay.

Het merk bezit 4 hectaren. Daarom is hun champagne exclusief en beperkt. Denis Bovière maakt enkel 100% grand cru champagnes van topkwaliteit uit Verzenay.

TERROIR & KWALITEIT

De gewaardeerde wijngaard kenmerkt zich met een verdeling van 80% in Pinot-noir en 20% in Chardonnay druivenstokken.

Denis Bovière produceert smaakvolle, complexe en speciale champagnes. Heerlijk om van te genieten bij speciale momenten of als luxe aperitief.



DENIS BOVIÈRE BRUT TRADITION GRAND CRU

Kenmerken

80% Pinot Noir – 20%
Chardonnay
Grand Cru – uit Verzenay
Het is een frisse maar
intense wijn, gedomineerd
door de kracht van Pinot
noir.

Uiterlijk

Bleek goud van kleur met
fijne bubbels.

Bouquet

In het begin ervaren we
minerale aroma's van
vuursteen gevolgd door
gele perzik en zwarte bes,
over het algemeen
harmonieus.

Smaak/ Mondgevoel

Deze grand cru bezit een
volle smaak van geel fruit
(nectarine, pruim,
abrikoos) en gerste suiker.
De wijn is rond en laat
een aangename nasmaak
achter.

Food and Wine Pairing

Ideaal als gastronomisch
aperitief of om te serveren
bij jonge Comté-kaas en
witte druiven. Een
gegratineerde sint-
jakobsschelp of bij foie
gras.

Onderscheidingen:

Concours Mondial des
Féminales:

- Silver Medal 2020
- Silver Medal 2021



DENIS BOVIÈRE CUVÉE BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Kenmerken

100% Chardonnay
Grand Cru – uit Verzenay

Uiterlijk

Citroengele kleuren met
een licht gouden schijn.

Bouquet

Een combinatie van
gebak, limoen, wit fruit.
Aroma's van gedroogd
fruit op de achtergrond.

Smaak/ Mondgevoel

Deze champagne laat zich
kenmerken door zijn
elegante vinositeit, door
zijn openhartige
aromatische expressie,
goede balans en frisheid.

Food and Wine Pairing:

Ideaal als aperitief.
Het kan ook mooi
samengaan met garnaal,
wit vlees of een dessert
met amandel en
mirabelpruimen.

Onderscheidingen:

- International
Challenge Gilbert &
Gaillard:
Gold Medal 2020
(90 Points / 100)





DENIS BOVIÈRE CUVÉE ROSÉ GRAND CRU

Kenmerken

80% Pinot Noir - 20%
Chardonnay
Grand Cru – uit Verzenay

Uiterlijk

Roodkleurig met een
diepzalmroze schijn.
Fijne mousse.

Bouquet

Een fris bouquet, met
aroma's van wilde
aardbeien, krenten,
granaatappel en een klein
vleugje peper.

Smaak/ Mondgevoel

De Pinot Noir geeft de
champagne een krachtige
en fruitige smaak.
We ervaren complexiteit.
Er ontwikkelen smaken
van granaatappel,
vuursteen en paprika.

Food and Wine Pairing:

Ideaal als aperitief in het
voorjaar of te serveren bij
Provençaalse tomaat,
geitenkaas en bladerdeeg
gerechten. Tevens ook
perfect bij een kreeft,
roze pomelmoes of bij
een dessert van rood
fruit.

CHAMPAGNE



Denis Bovière
RÉCOLTANT-MANIPULANT

DENIS BOVIÈRE LIMITED EDITION MEMORY GRAND CRU

Kenmerken

70% Chardonnay
30% Pinot Noir
Extra-Brut
Grand Cru – uit Verzerney

Uiterlijk

Licht geel met goude reflecties.

Bouquet

Een rijk bouquet van fruit (sinaasappel, perzik, ananas), delicate houttonen en een vleugje vanille, gevolgd door framboos en honing.

Smaak/ Mondgevoel

We proeven krachtige smaken van rijp fruit. De dosering is gebalanceerd en dat geeft een mooie structuur. De afdrank is licht gekruid.

Food and Wine Pairing

Deze nobele champagne kan dienen als aperitief maar kan ook worden begeleid bij comté-kaas. Een toast met foie gras of bij gevogelte zoals het Franse gerecht poulet de Bresse of parelhoen geflambeerd met cognac. Het past ook goed bij een dessert van fruit.

Solera

Deze champagne is een Réserve Perpétuelle. Gestart in 2015. De ontmoeting tussen frisheid en complexiteit. Grote complexiteit en rijkdom. Het zijn Zeldzame en intense cuvées, ze combineren over het algemeen rijpheid en frisheid. De hoeveelheden zijn vaak beperkt. 6 maanden rijpt in eiken vaten.





SEBVALOIR.COM



Seb

CHAMPAGNE
Seb Valoir



HET HUIS

Seb Valoir is een nieuw champagnemerken. Een trendy champagne voor de nieuwe generatie. We introduceren een champagne voor bijzondere momenten, maar ook om het leven te vieren. Het is een eer dat ons merk door het Franse 'Comité du vin de Champagne' is toegevoegd aan de lijst van erkende champagnemerken." Seb Valoir champagne wordt geproduceerd in de Franse Champagnestreek. Het Nederlandse bedrijf Valoir werkt hiertoe intensief samen met Franse wijnboeren, om een constante hoogwaardige kwaliteit te garanderen.



TERROIR & KWALITEIT

Een elegante fruitige Brut champagne met mooie gouden reflecties en fijne bubbels. Ontstaan uit de prachtige wijnvelden in Coteaux du Petit Morin, Cote des Bars en Vallée de la Marne.



SEB VALOIR BRUT LIVE FREE

Kenmerken

35% Chardonnay, 30% Pinot Noir en 35% Pinot Meunier. 2 jaar gerijpt in de champagnekelders

Uiterlijk

Gouden reflecties, mooie schittering en fijne bubbels.

Bouquet

Door het beluchten van de champagne ontstaan er aroma's van pruimen, abrikozen, en verse appels tot uiting. Het bouquet is rijk en open en doet men denken aan geuren van honing en wit fruit

Smaak/ Mondgevoel

Seb Valoir champagne is fruitig, fris en zacht. Een elegante en zekere zoetheid ontwikkelt zich. Er ontstaan smaken van rijp en sappig fruit.

Wine & Food pairing

Deze champagne dient perfect als aperitief. Aan tafel kan deze champagne begeleid worden met oesters, een salade met kreeft of coquilles.

Exclusiviteit:

Na het combineren van passie, innovatie & design Presenteren wij met trots het nieuwe champagnemerken "Seb Valoir". Een nieuw en trendy merk voor een nieuwe generatie en tijdperk. Toegevoegd in de lijst der champagnemerken door de Franse Overheidsinstelling "Comité du vin de Champagne".



Live Free

HET HUIS

Pierre Legras is een zelfstandige champagneproducent uit Chouilly.

Oorspronkelijk was Pierre Legras, een tijdgenoot van Lodewijk XIV en Dom Pérignon geboren in 1662.

De geboorte van Pierre Legras markeert het begin van een lange lijn van wijnbouwers. Elf generaties volgen elkaar al bijna vierhonderd jaar op. Na een opleiding aan de Avize wijnschool en het behalen van een Nationaal Oenoloog Diploma, creëerde Vincent Legras (wijnboer en keldermeester) in 2002 de merknaam Pierre Legras, een eerbetoon aan zijn verre voorouder.



TERROIR & KWALITEIT

Van de 10.5 hectare die het landgoed vormt, zijn er zeven exclusief gewijd aan Chardonnay, in het dorp Chouilly.

De geschiedenis van Champagne Pierre Legras is nauw verbonden met die van zijn Grand Cru-terroir. Chouilly, Een dorp van de Côte des Blancs, ziet opeenvolgende generaties wijnbouwers verliefd worden op hun land.

In 2020 ontvingen zij het HVE-certificaat, High Environmental Value.

Wij verkopen met trots hun limited edition Brut - Blanc de Noirs Vintage 2015 Black Jackers



PIERRE LEGRAS BLACK JACKETS BLANC DE NOIRS MILLÉSIME 2015

Kenmerken

50% Pinot Noir
50% Meunier
Minimaal 4 jaar gerijpt.

Uiterlijk

Geelgoud met strogouden reflecties. Fijne levendige bubbels

Bouquet

Eerst ervaren we bloemige aroma's met abrikoos, pruimen en vijgen. Beluchting van de champagne onthult tonen van zwarte bes, braambes, wilde aardbei en zoethout.

Smaak/ Mondgevoel

Deze krachtige champagne bezit rijke fruitige smaken, ondersteund door een zuurgraad van pomelo. Tevens zijn er lichte aardse en mineralen tonen aanwezig.

Wine & Food pairing

Deze champagne is gastronomisch breed inzetbaar. De onderstaande gerechten vormen een indicatie van mogelijkheden.

Gravlax zalm met bietencème.

Foie Gras met een gelei van kweeper en ananas.

Zachtgekookt ei met erwtenmousse Iberische ham.

Dunne plakjes gegrilde eendenborst.

Cannelloni met geitenkaas en druiver

Gekruide Lamsrack



CHAMPAGNE
PIERRE LEGRAS
- MA TERRE EST MON ROYAUME -
• À CHOUILLY •

