

# START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

---

## TEMELION BRUT '14



Lefkadia vallei is gelegen aan de noordelijke kant van het kaukasus gebergte, zo'n 50 km van de zwarte zee en omvat iets meer dan 200 hectare wijngaarden op een uniek terroir. De eerste druivenstokken van dit wijndomein werden geplant in 2006.

Lefkadia is meer dan alleen maar wijn maken. Zo maken ze ook hun eigen kazen van hun geiten, schapen en koeien, produceren ze honing en olijfolie. Je kan in verschillende restaurants op het domein lekker eten en investeren ze heel veel in toerisme om de (wijn) regio te promoten. Er is een gids die je meeneemt voor een rondleiding op het domein met aangekoppeld een proeverij (met foodmatching), een wijnmuseum, mogelijkheid tot jagen, zijn er kook-workshops, is er een hotel en een locatie voor (trouw)feesten

De wijngaarden zijn aangeplant aan het voorgebergte van de kaukasus. Hun terroirs zijn heel divers, van klei tot kalksteen en het klimaat is getemperd continentaal klimaat wat het één van de meest zonnige valleien van Rusland maakt.

Momenteel zijn er 23 druivenrassen aangeplant zowel Europese en als autochtone.

Ze laten zich omringen door een ervaren team en experts: het wijngaard-management is onder het allesziend oog van Gilles Rey (de voormalige wijngaard-verantwoordelijke bij Mouton Rothschild) en alles ivm vinificatie was onder de leiding van Patrick Léon (de voormalige technisch directeur bij Mouton Rothschild).

### TEMELION

Temelion is de elegante shampanskoye gemaakt volgens de methode traditionelle. Russische champagne op het hoogste niveau! Temelion wil zeggen 'referentiepunt' in het Grieks, met druiven van de beste stukken van de wijngaard.

## KARAKTER

---

Druivensoort	pinot noir, chardonnay
Land	Rusland
Regio	Krasnodar, Krymsk regio
Smaak	brut
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	+8 jaar
Serveer temp.	8-10°C
Bodemsoort	Het terroir is zeer divers en bestaat uit klei, zanderige ondergrond, kalkhoudende klei met schelpjes (argillo-calcair), en kalkbodem. De bodem verandert soms over een afstand van 5 tot 10 meter.

## SMAAKBESCHRIJVING

---

In het aroma merken we vooral citrus. De smaak wordt gekenmerkt door zomers fruit met een lange mineralige afdronk

## VINIFICATIE

---

Methode traditionelle met tweede gisting op de fles gedurende 60 maanden!!!

## OVER DE WIJNGAARD

---

De wijngaarden zijn gelegen aan de noordelijke zijde van de Kaukasus, het gebergte dat de wijngaard scheidt van de zee. Dit geeft een extra aciditeit en karakteristieke subtiele smaak.&

## PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

---

Deze methode champenoise kan als aperitief maar past ook uitstekend bij foie gras, gevogelte, kazen en ham.