



Champagne André Clouet Brut

Grande Réserve AOC 75cl



75 cl

 FR - Champagne

 Champagne André Clouet

rut Grande Réserve von André Clouet stammt aus Bouzy (Grand Cru) und ist ein Pinot-Noir-geprägter Champagne im Blanc-de-Noirs-Stil. In der Nase Quitte, reife Birne, Apfelcreme, Nüsse und feine Gebäcknoten. Am Gaumen wirkt die Mousse sehr cremig, die Perlage dicht und anhaltend, die Säure mild und gut integriert. Ein strukturierter, zugleich harmonischer Brut mit langem, saftig-frischem Ausklang und klarer Linie.



Traubensorte

Pinot Noir



Herkunft

Champagne



Produzent

Champagne André Clouet



Vinifikation

Handlese schonende, zügige Pressung zweite Gärung in der Flasche Hefelager ca. 36 Monate Reserveweine (im Tank gelagert) als Anteil der Assemblage teilweise malolaktische Gärung.



Charakter

rut Grande Réserve von André Clouet stammt aus Bouzy (Grand Cru) und ist ein Pinot-Noir-geprägter Champagne im Blanc-de-Noirs-Stil. In der Nase Quitte, reife Birne, Apfelcreme, Nüsse und feine Gebäcknoten. Am Gaumen wirkt die Mousse sehr cremig, die Perlage dicht und anhaltend, die Säure mild und gut integriert. Ein strukturierter, zugleich harmonischer Brut mit langem, saftig-frischem Ausklang und klarer Linie.



Passt zu

Austern, Hummer, Sushi, Sashimi, Ceviche, leichter Fisch, weisses Fleisch, Meeresfrüchte-Risotto



Trinkempfehlung

Jetzt bis 2030 geniessen, 8-10°C



Artikel Nr.

09814



Inhalt

75 cl



Weintyp

Schaumweine