

Champagne André Clouet Brut

Grande Réserve AOC 75cl



75 cl

FR - Champagne

Champagne André Clouet

Brut 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** Brut 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