SCHAUMWEINE

Champagne André Clouet Brut Chalky BdB AOC 75cl



75 cl | FR - Champagne | André Clouet

André Clouet Chalky ist ein Blanc de Blancs aus Chardonnay, geprägt von kreidigen Böden: ca. 2/3 Côte des Blancs und 1/3 Südhänge der Montagne de Reims. Die klassische Flaschengärung und sehr lange Hefereife (rund 6-7 Jahre) formen eine feine, cremige Perlage. Am Gaumen wirkt er straff, salzig-mineralisch und präzise, mit eleganter Würze und langem, klaren Nachhall.

Traubensorte	Chardonnay
Herkunft	Champagne
Produzent	André Clouet
Vinifikation	Traditionelle Flaschengärung (Méthode Champenoise) Chardonnay aus Côte des Blancs (ca. 2/3) und Montagne de Reims (ca. 1/3) sehr lange Hefereife in der Flasche Disgorgement Frühjahr 2021 (laut technischem Datenblatt) Brut-Dosage.
Charakter	André Clouet Chalky ist ein Blanc de Blancs aus Chardonnay, geprägt von kreidigen Böden: ca. 2/3 Côte des Blancs und 1/3 Südhänge der Montagne de Reims. Die klassische Flaschengärung und sehr lange Hefereife (rund 6-7 Jahre) formen eine feine, cremige Perlage. Am Gaumen wirkt er straff, salzig-mineralisch und präzise, mit eleganter Würze und langem, klaren Nachhall.
Passt zu	Austern, Meeresfrüchte, geräucherter Fisch, Eggs Benedict, Geflügel in Rahmsauce
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2030 geniessen, 8-10°C
Artikel Nr.	09818
Inhalt	75 cl
Weintyp	Schaumweine