


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, klarem 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, klarem 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