




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, 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