

Chloé

Vincent Couche
Champagne AOC
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Duftiges Bouquet mit delikater Apfel- und Quittennote, dahinter Blätterteig, Hefe und Caramel. Ungemein saftig am Gaumen mit mundfüllender Struktur, präziser Säure und ganz feiner Perlage. Bleibt aber stets luftig und elegant, die würzigen Aromen vom Solera-Verfahren ergänzen die fruchtigen und kräuterigen Nuancen wunderbar, sehr komplex und edel. Enorm langer, geschliffener Abgang mit steiniger Salzigkeit und Noten von kandiertem Steinobst. Ein herrlicher, naturbelassener Champagner mit perfekter Balance aus Kraft, Finesse und Mineralität. (mh)

Genussempfehlung

Extra brut

Produzenten-Informationen

Top-Champagner mit Bio-Zertifikat. In der Aube (Côte de Bar) gelegen ist es der südlichste Ausläufer der Champagne. Klima und Böden verändern sich zum Teil dramatisch und beeinflussen den Charakter der Weine massgeblich. Demeter-zertifizierter Betrieb, was äusserst selten ist in der ganzen Champagne.

Vegan

Bio

Typ: Schaumwein

Land: Frankreich

Region: Champagne

Genussreife: Jetzt - 2030

Alkoholgehalt: 12.5% Vol.

Trinktemperatur: 8°C - 10°C

Traubensorten: 66% Pinot Noir,34% Chardonnay

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 92

Vino Vario: 19