



2018 Chouilly

Pertois-Moriset

Champagne AOC Grand Cru

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Im Vergleich zum hedonistischen «Oger» zeigt dieser geniale Blanc de Blancs etwas mehr Frische und Geradlinigkeit. Gelber Apfel, Pomelo und Limettenschale, dazu etwas Kamille, blonder Tabak, Toast und steinige Akzente, ein Bouquet zum Eintauchen! Straff und kühl auch am Gaumen, dazu mit feiner Perlage und vifer Säure, das hat Spannung und viel Tiefe. Auch der Fruchtkern wirkt delikat und besitzt die perfekte Balance aus Reife und Saftigkeit. Hier stecken trotz des warmen Jahrgangs 2018 richtig viel Trinkfluss und Frische drin. Wunderschöne Länge mit Noblesse, feinem Schmelz und kreidiger Mineralität. Ein Top-Champagner aus der nördlichen Côte des Blancs. (mh)

Genussempfehlung

Extra brut

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2034

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** Chardonnay

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 19+