



2011 Les Grands Nots

Jeaunaux-Robin
Champagne AOC
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Clémence und Cyril versuchen mit der Cuvée «Les Grand Nots» jeden Jahrgang perfekt einzufangen. Dafür werden die besten Trauben aus den ältesten Parzellen selektioniert, der Champagner wird anschliessend erst nach enorm langer Hefelagerung von rund 10 Jahren (!) auf den Markt gebracht.

Geniales, enorm tiefgründiges Bouquet bei dem Frische und Komplexität perfekt mit der edlen Reife vom langen Hefelager zusammenfinden. Duftet nach reifer Pomelo, Orangenzenen, Zwetschgen und roten Äpfeln, dazu weisse Schokolade, Brioche und die Jeaunaux-Robin-typische Feuerstein-Aromatik, bereits in der Nase ist das ein kleines Spektakel. Im Mund herrlich cremig und elegant, hat dennoch eine innere Kraft und mineralische Struktur, dabei wirkt alles edel und in sich ruhend. Die Perlage ist wunderbar fein und verleiht diesem Champagner einen «weinigen» Charakter. Dazu kommen Aromen von getrockneten Aprikosen, Salz caramel und Toast in einem noblen Kleid zur Geltung. Im Abgang mit enormer Länge und perfekter Harmonie aus Schmelz und herber Frische. Einmal mehr ein grosser «Les Grands Nots» mit dem Charakter eines edlen Burgunders. (mh)

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2031

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** 33% Pinot Meunier, 33% Pinot Noir, 33% Chardonnay

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 20

Genussempfehlung

Extra nature