



Fluence

Franck Pascal
Champagne AOC
75cl (6er-Karton)

CHF 48.00

Degustationsnotiz

Die Cuvée «Fluence» ist der geradlinigste Champagner im Franck-Pascal-Portfolio und begeistert mit Spannung, Noblesse und puristischem Terroir-Charakter. Herrlicher Duft, bei dem Frische, zarte Frucht und edle Brioche-Aromen miteinander verschmelzen. Pfirsich und gelbe Pflaumen finden dabei mit zitrischen Aromen, Sanddorn, Teig und Brioche zusammen. Voller Vitalität am Gaumen, das ist lebendig und aufgrund der zurückhaltenden, feinen Perlage zugleich auch richtig elegant und nobel. Die Balance aus hedonistischer Fülle und kristalliner Frische ist herrlich gelungen und zieht sich bis ins lange, herbe und kreidige Finish. Ein perfekter Einstieg in die eigenständige Champagner-Welt von Franck Pascal. (mh)

Genussempfehlung

Extra nature

 **Vegan**

 **Bio**

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2031

 **Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** 51% Pinot Meunier, 19% Pinot Noir, 30% Chardonnay

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 18+