CHAMPAGNE VIEILLES VIGNES MILLÉSIME BRUT GRAND CRU 2016

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Champagne André Roger
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1876
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 5,20 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Jean-Pol Roger
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Pierre de Caffarelli
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Champagne (A.O.C.)
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*

Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Pinot Noir (100 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*

- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  12,25
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  8,00
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  7,00
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  25,30
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  -
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  37,00
- **ph** *(ph)*
  3,03
- **Enthält Sulfite** *(Contains sulphites)*
  ja
- **Enthält Milch** *(Contains milch)*
  nein
- **Enthält Ei** *(Contains egg)*
  nein
- **Bio-zertifiziert** *(Certified Bio product)*
  nein
- **Vegan erzeugt** *(vegan produced)*
  nein
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  0,75 l

www.fast-alles-ueber-wein.de

CHAMPAGNE VIEILLES VIGNES MILLÉSIME BRUT GRAND CRU 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  Verschiedene
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  50 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Cordon Royat
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  8.500/ha
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Kalk
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  45 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Flachlage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  176 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  September
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Mikroklima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  724 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  -
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  Ja
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  - (mindestens 54 Monate auf der Hefe)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Normales Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  4°-7° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Fisch: Gegrillt / Geflügel: Gegrillt / Sonstiges: Solo (zu) trinken
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Ausdrucksstarker Jahrgangschampagner, das selektierte Lesegut wurde von Mitte bis Ende September in mehreren Einzellagen per Hand von durchschnittlich 50 Jahre alten Rebstöcken geerntet. Helles Gelb mit goldenen Reflexen, sehr feine Perlage. Reichhaltiges, ausdrucksstarkes Bukett mit reifen Früchten, ergänzt durch Noten von Orangenschalen, Kräutern und getrocknetem Gras. Am Gaumen lebendig, viel Schmelz, im Abgang Grapefruit-Noten. Großartiger Solist, ein Klassiker zu Fisch- und Geflügelgerichten.
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  1 rue Saint Vincent
  51160 AY Champagne - France
  Frankreich

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014
www.fast-alles-ueber-wein.de