

CHAMPAGNE ECLIPSE N ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Champagne André Roger
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1876
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 5,2 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Jean-Pol Roger
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Jean Pol Roger, 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 und Fässern aus franz. Eiche
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,20
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
9,60
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,90
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
28,10
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
92,00
- ▶ **ph** (ph)
3,02
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



CHAMPAGNE ECLIPSE N ohne Jahrgang

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Grande Vallée de Marne, Vallée de Marne
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
k.A.
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
k.A.
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)
Mikroklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
7 Jahre im Edelstahltank, gefolgt von 3 Jahren in Holzfässern, danach 15 Monate auf der Hefe

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
6°-8° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Die Cuvée aus 10 Jahrgängen (2011-2016, 2018-2021) hat eine schöne goldene Farbe, die auf eine gewisse Reife hinweist. Feine Perlage. In der Nase Brioche, Quitte und Mirabelle, mineralische Noten, kandierte Früchte. Im langen Abgang erfrischende Aromen von Zitrusfrüchten, insbesondere von rosa Grapefruit. Am Gaumen Noten von weißen und gelben Früchten: Birne, Pfirsich und Aprikose, dazu ein Hauch von Honig, Lindenblüten und getrockneten Aprikosen. ECLIPSE N°10 GRAND CU BRUT ist ein Champagner, der gleichzeitig weinig ist und sich eine große Frische bewahrt hat. Die Assemblage reifte sieben Jahre auf der Feinhefe in Edelstahltanks und die letzten drei Jahre in Eichenfässern. Nach der zweiten Gärung wurde der Champagner am 25. März 2022 in Flaschen abgefüllt. Um die Frische der ursprünglichen Cuvée zu erhalten, wurde der ECLIPSE N° 10 GRAN CRU BRUT nach einem bewusst kurzen Hefelager in der Flasche degorgiert (8 g/l). Laut Jean Pol Roger bezieht sich der Name seines Champagners auf die Sonnenfinsternis: „So wie die Sonne nach einer Finsternis wieder aufgeht, so kommt dieser Champagner nach 10 Jahren in der Dunkelheit des Kellers wieder aus der Reserve heraus ans Licht der Gegenwart.“ Er eignet sich hervorragend als klassischer Aperitif. Im kulinarischen Duett mit ebenbürtigen Speisen – z. B. Seebarsch in Seikruste, einer Cassolette mit Langoustine, Quasi (Kalbskeulensstück), Kapaun (Kapphahn, regional auch Truthahn), gefüllt mit Morcheln – entfaltet er seine volle Eleganz und Klasse.
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)
*1 rue Saint Vincent
51160 AY Champagne - France
Frankreich*