Champagne Vieilles Vignes Grand Cru Brut

Wein|expertise

Champagne André Roger
Champagne (A.O.C.)

Geschmack |
Die Trauben für diesen eleganten Champagner stammen aus den Einzelparzellen Pierre Robert Haut, Tarclette und Varmery in der Grand-Cru-Lage Ay. Das Durchschnittsalter der dort gepflanzten Rebstöcke beträgt 45 Jahre. Vielschichtige Nase , in der Johannisbeeren dominieren. Am Gaumen saftig und lebhaft, rund und weinig, hier stehen weißer Pfirsich und kandierte Zitronen im Vordergrund. Ein wunderbarer Aperitif und perfekter Begleiter von Fischgerichten sowie hellem Geflügel und Fleisch. Für diesen Champagner wurde ausschließlich der Wein der ersten Pressung verwandt, ohne malolaktische Gärung .

Rebsorten |
Pinot Noir (100 %)

Fassreife |
Mindestens 36 Monate auf der Hefe

Analysedaten |
Alkohol: 12,00 % | Säure: 6,20 g/l |
Restzucker: 11,20 g/l

Passt zu ... |
als Aperitif
Fisch: Hell/weiß
Fleisch: Hell/Weiß
Geflügel: Hell/Weiß