

## Champagne Grande Cuvée 6 ans Brut

Virginie T.

Virginies Meisterwerk und Flaggschiff als Hommage an die Region



### **Beschreibung:**

Eine Grande Cuvée zum Dahinschmelzen – ausgewogen und finessenreich. Nur ausgewähltes Lesegut aus besten Jahren wurde für dieses Flaggschiff des Hauses Virginie T. herangezogen, 85 Prozent der Trauben stammen aus Terroirs, die als «Grands et Premiers Crus» klassifiziert sind. Sechs Jahre Reifezeit genoss dieser Champagner auf der Hefe und überzeugt nun mit einer perfekten Balance von kraftvollen Aromen reifer gelber Früchte sowie eleganter Lebendigkeit am Gaumen. Eine Besonderheit: Auf der Unterseite des hinteren Etiketts der Flasche färbt sich die weiße thermochrome Tinte auf dem «V» rot, wenn die ideale Genuss Temperatur von 8 °C erreicht ist.

### **Aromenprofil:**

Sattes, funkelndes Gelb, viel Aromen reifer Gelbfrucht, herausragende Finesse und Eleganz im Glas. Feine Hefenoten, gewaltige Fülle und Komplexität. Eine Grand Cuvée zum Dahinschmelzen. 6 Jahre verbrachte dieser Champagner auf der Hefe und reifte zu einem wahren Elixier heran. Nur das feinste Traubengut der 2007 und 2008er Ernte wurden für dieses Meisterwerk des Hauses verwendet.

### **Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** 70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Pinot Meunier

**Artikelnummer:** 12281--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Grande Cuvée 6 ans Brut

Virginie T.

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.