

Champagne Fleuron Brut

1er Cru - Blanc de Blancs, Pierre Gimonnet & Fils

Die Quintessenz des Jahrgangs der Familie Gimonnet

Beschreibung:

Fleurons bedeutet Flaggschiff und wird nur in sehr guten Jahrgängen überhaupt erzeugt. Er stellt die Bedeutung und den Charakter des jeweiligen Jahrgangs dar. Der Hauptanteil der Trauben stammt aus den besten Weinbergen der Familie in Cramant und Chouilly (jeweils Grand Crus), die Substanz und Komplexität bringen, der Rest aus dem 1er Cru in Cuis, der für die Frische sorgt. Reinsortiger Chardonnay aus 100% Côte des Blancs – davon 73% Grands Crus und 27% Cuis 1er cru. Mehr als 4 Jahre Hefelager, moderate Dosage von nur 5 gr.

Degustationsnotiz:

Feines Goldgelb mit dezemtem grünlichen Schimmer und feiner Perlage. Im Duft Steinobst, Zitrus, Zeste, Grapefruit, frisches Brot und verflüssigter Stein. Am Gaumen vibrierend, animierend und herrlich trocken. Zitrusfrische, Grapefruit, feine Cremigkeit mit rassischer Säure und unglaublicher Mineralik. Liquid stones pur, ein Ausdruck der besten Chardonnay-Terroirs der Region. Langer Nachhall. Großartig.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Produzent: Pierre Gimonnet & Fils

Ausbau: 6 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1230617



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Fleuron Brut

1er Cru - Blanc de Blancs
Pierre Gimonnet & Fils

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	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.