

## Champagne Spécial Club

Grand Terroirs de Chardonnay Extra Brut, Pierre Gimonnet & Fils

Ausdruck der besten Chardonnay-Lagen



### **Beschreibung:**

Der Special Terroirs von Gimonnet ist eine Hommage an die außergewöhnliche Rebsorte Chardonnay und das besondere Terroir der Côte des Blancs. Die Trauben stammen ausschließlich aus Spitzenlagen der Côte, darunter renommierte Grand Crus wie Cramant und Chouilly sowie ausgewählte Premier-Cru-Parzellen. Der kalkreiche Boden verleiht diesem Champagner seine unverkennbare Frische und Struktur. In der Nase entfaltet sich ein ausdrucksstarkes Bouquet von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und subtilen floralen Noten, ergänzt durch eine feine mineralische Würze und Nuancen von gerösteten Mandeln. Am Gaumen überzeugt der Special Terroirs mit einer bemerkenswerten Balance zwischen lebhafter Frische und cremiger Textur, während die feine Salzigkeit und die kreative Mineralik des Terroirs ihm Länge und Eleganz verleihen.

### **Aromenprofil:**

Kraftvolles Gelb, feinste Perlage, sehr komplex bereits im Bouquet mit Zitrusfrucht, Blütenhonig, getoastetem Brioche, und subtiler Kräuterwürze. Am Gaumen sehr lang und persistent, unglaublich präzise und fokussiert, lang und mineralisch dicht gewoben, ein Masterpiece aus Chardonnay. Langes, salziges Finale, großartig.

### **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

**Produzent:** Pierre Gimonnet & Fils

**Ausbau:** 7 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 1230716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Spécial Club

Grand Terroirs de Chardonnay Extra Brut  
Pierre Gimonnet & Fils

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Decanter 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	7 Monate im Stahltank
<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.