



Champagne Deux Terres

Blanc de Blancs Brut Nature, J. Vignier

Lagen-Charakter hoch zwei

Beschreibung:

Wie der Name schon andeutet, stammen die Chardonnay-Trauben für diesen Blanc de Blancs zu gleichen Teilen aus zwei Lagen – eine in der Grand Cru-Gemeinde Cramant und eine in der zukunftssträchtigen Weinaburegion Sézannais, die etwa 50 Kilometer im Südwesten der Côte des Blancs liegt. Der Clou: Die Parzelle ‚Les Bercottes‘ in Sézanne wurde mit denselben Reben bepflanzt, die auch in der Lage ‚Le Bateau‘ in Cramant wachsen – identisches Rebmaterial also aus zwei unterschiedlichen Terroirs, harmonisch vereint zu einem Brut Nature mit geradlinigem und zugleich komplexem Charakter.

Aromenprofil:

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:	J. Vignier
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	12611--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Deux Terres

Blanc de Blancs Brut Nature
J. Vignier

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Vinum 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
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.