



Champagne Les Abbesses

Blanc de Blancs Extra Brut, J. Vignier

Terroir-Champagner aus dem Sézannais

Beschreibung:

Die Chardonnay-Rebstöcke für diesen Blanc de Blancs wachsen in einer besonderen Parzelle auf Schwemmlandböden und Kreidefelsen. Nach der langen Reifung auf der Hefe offenbart dieser tiefgründige Einzellagen-Schaumwein eine komplexe Aromatik von Brioche, Hefe und Haselnuss sowie ein äußerst raffiniertes Mundgefühl dank der filigranen Perlage. Klassisch im Stil und niedrig dosiert bringt dieser vielschichtige Jahrgangs-Champagner den Charakter seines individuellen Terroirs großartig zum Ausdruck.

Degustationsnotiz:

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:	J. Vignier
Ausbau:	8 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	12613--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Les Abbesses

Blanc de Blancs Extra Brut
J. Vignier

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 93/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate imahltank
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.