



Champagne Pur Cramant

Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru, J. Vignier

Geradliniger Blanc de Blancs mit kreidiger Mineralität

Beschreibung:

Für diese Cuvée wählt Nathalie Vignier jedes Jahr einen Lieu-dit in Cramant aus, der die Eigenschaften dieses Grand-Cru-Terroirs und den Charakter des Jahrgangs am besten zum Ausdruck bringt. Die Kreide-haltigen Böden kommen im Geschmack ebenso wunderbar zur Geltung wie die mehrjährige Reifung "en tirage" und die geringe Dosage: Das Resultat ist ein puristischer Blanc de Blancs, der mit seinem Gleichgewicht von zitrusartiger Frische und cremiger Länge bei jedem Schluck begeistert.

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: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 12614--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Pur Cramant

Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru
J. Vignier

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.