

Champagne Les Jardins d'Elise

QVFMR - Cuvée Ephémère, Extra Brut Grand Cru, J. Vignier

Grand Cru aus Cramant



Beschreibung:

Dieser Jahrgangs-Champagner stammt aus drei Grands-Crus-Lagen in Cramant, die einst von Nathalie Vigniers Urgroßmutter Elise bepflanzt worden waren. Die Rebstöcke in den Lieux-dits Chenelots, Marais und Herbin sind bis zu 50 Jahre alt und wachsen auf Böden aus Kreide, Mergel und Ton. Für die außergewöhnliche Komplexität dieses edlen Blanc de Blancs sorgt die Gärung in gebrauchten Eichenfässern, die lange Lagerzeit auf der Feinhefe und die mehr als ein Jahrzehnt dauernde Reifung in der Flasche, bevor er von Hand degorgiert und mit einer minimalen Dosage verfeinert wurde.

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: Extra Brut Grand Cru

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 12615--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Les Jardins d'Elise

QVFMR - Cuvée Ephémère
Extra Brut Grand Cru

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
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.