Champagne Brut Nature

Come des Tallants, Piollot

Einzellagen-Champagner von der Côte des Bar

Beschreibung:
Mit der Cuvée Come des Tallants bringt Champagne Piollot Père & Fils den unverwechselbaren Charakter einer außergewöhnlichen Einzellage zum Ausdruck. Die Trauben stammen ausschließlich aus dem weniger als einen Hektar großen Terroir Come des Tallants in Polisot. Auf den kalk- und tonhaltigen Kimmeridge-Böden gedeihen rund 40 Jahre alte Pinot-Noir-Reben, die diesem Blanc de Noirs Frische, Mineralität und seinen markanten Herkunftscharakter verleihen. Der überwiegende Ausbau im Edelstahltank bewahrt Klarheit und Präzision, während rund vier Jahre Flaschenreife für Komplexität und Harmonie sorgen. Das Ergebnis ist ein charaktervoller Brut-Nature-Champagner, der die Kraft des Pinot Noir mit kreidiger Mineralität und salziger Frische verbindet und weniger auf opulente Fülle als auf Authentizität, Finesse und den unverwechselbaren Ausdruck der Lage setzt.
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:	Piollot
Alkoholgehalt:	12.5%
Artikelnummer:	14181--

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Nature

Come des Tallants
Piollot

Herkunft:	Frankreich
Alkoholgehalt:	12.5%
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch