



## 2020 Prophète

Crémant de Bourgogne AOC Extra Brut, Parigot & Richard

Exzellenter Crémant aus dem Burgund

**Beschreibung:**

Eine Ode an die Langsamkeit, an das Schritt-für-Schritt-Reifen. Der Respekt vor der Zeit. Die Symbiose aus einem bemerkenswerten Jahr, der Ausgewogenheit von Pinot Noir und Chardonnay aus alten Reben und einer Reifung auf der Hefe für mindestens 42 Monate. Perfekte Harmonie zwischen heller Säure und aromatischer Fülle.

**Degustationsnotiz:**

Die Familie Parigot nennt diesen Jahrgangs-Cremant der Extraklasse liebevoll „Eine Ode an die Langsamkeit“, einen liquiden Respekt vor der Zeit. Bis 42 Monate je nach Jahrgang reift er auf der Hefe, was für eine perfekte Harmonie zwischen lebendiger Säure und aromatischem Reichtum sorgt. Fülle und Tiefgang mit feinen Aromen von Apfel, Brioche sowie ultrafeiner Perlage. Im Abgang enorm intensiv mit großartiger Klasse.

**Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Produzent:</b>	Maison Parigot et Richard
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	30 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1226120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Prophète**

Crémant de Bourgogne AOC Extra Brut  
Parigot & Richard

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	30 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren