



"Opéra en bulles" Champagne AOC Brut Premier Cru

Champagne Lacuisse Frères
Frankreich, Champagne

Vinifikation

Eine Cuvée ausschliesslich aus Grundweinen des Jahrgangs 2017, Ausbau der Grundweine und Lagerung in Edelstahltanks, «sur lattes» Lagerung auf der Feinhefe für 4 Jahre nach der Méthode Traditionelle

Charakter

In der Nase aromatisch mit Gebäckartigem Duft, Noten von Butter, Mandeln und gerösteten Haselnüssen, leichte Aromen von Birne und Marzipan, mit der Zeit an der Luft entwickeln sich Noten von Veilchen, Pfingstrosen und würzigem Honigkuchen; am Gaumen harmonisch mit guter Balance zwischen Fülle und Mineralität, feine Perlage, Fruchtaromen von Apfel und Mirabellen im Gaumenbogen; Abgang ist cremig und langanhaltend

Terroir

sämtliche Trauben aus Premier Cru Lagen in der Gemeinde Serrières

Konsumhinweis

Apero, helles Fleisch wie Geflügel vom Grill, Meeresfrüchte, gereifter Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:

60% Chardonnay, 20% Pinot Noir /
Blauburgunder, 20% Pinot Meunier

Trinkreife:

-

Alkohol:

12.5 Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite