André Clouet brut Chalky

AOC Champagne

Herkunft

Frankreich / Champagne

Rebstock

Chardonnay

Farbe

Leuchtendes Gold

Duft

Mit nur 6g Restsüsse präsentiert sich dieser Blanc de Blancs Champagner elegant, körperreich, dennoch straff und mit einer fast maritim anmutenden Salinität, begleitet von einem exotischen Zitrusfrüchtekorb und frischen Apfelnoten.

Geschmack

Ein Clouet-Champagner mit dem für ihn sehr typischen Charme und cremigen Schmelz, begleitet von viel Mineralität und aromatischer Länge.

Gradazion

12% vol.

Vinifikation

Flaschengärung, sofort schonend gepresst

Chalky - Optisch und geschmacklich eine Hommage an das Kreide-Terroir der Champagne! 100% Chardonnay des Jahrgangs 2013 (obwohl so nicht deklariert) von der Montagne de Reims und der Côte de Blancs.

