

Champagne Guillemainot Brût Millésime 2015

Aube – Frankreich

Erzeuger

Champagne Guillemainot ist ein Produzent mit grosser Handwerkskunst, bekannt als Récoltant-Manipulant, der sich im Wachstum befindet und seine Weine selber abfüllt. Ausnahmslos Top Produkte mit grossem Charakter und Individualität.

Champagne Guillemainot ist ein Familienunternehmen. Corinne, Carine und Patrice Guillemainot repräsentieren die vierte Generation mit ihren Eltern Michel und Colette Guillemainot. Die Reben von Champagne Guillemainot befinden sich in der Champagne südlichsten Departement, der Aube. Hier wird viel von Champagners kräftigem, fruchtigem Pinot Noir angebaut und in der Tat ist es diese Sorte, die Guillemainot Champagner seine unverwechselbare Wirkung verleiht - lebendig, fruchtig und stilvoll.

Die Trauben werden von Hand gepflückt und in ihrem eigenen Kellern vinifiziert. Die malolaktische Gärung wird absichtlich nicht unternommen, um alle die natürlichen Bestandteile des Weines aufrecht zu erhalten.

Beschreibung

Delikates Bouquet, sowie eine feinperlige Mousse mit weichem, samtigem Finish. Am Gaumen präsentiert er sich mit einer lebendigen Säure und einer feinen Mineralität. Einen Hauch von Zitrusfrüchten, getrockneten Feigen und etwas Kokosnuss. Komplex, langer Nachhall.

Rebsorten

100% Pinot Noir; 100% Wein aus der Ernte 2015

Reifung

Handlese, mechanische Pressen mit geringem Druck. Alkoholische Gärung in temperaturgesteuerten Edelstahl tanks, keine BSA. 6-jährige Reifung auf dem Gärungshefeboden.

Dosage

6 gr / l; mindestens 6 Monate zwischen Degorgieren und Verkauf.



Alkoholgehalt:	12% Vol.
Artikelnummer:	10005.2015
6 Flaschen à 75cl/ Karton	
EAN/Flasche:	****
EAN/Karton:	****