

Champagne Guillemainot Brût

Aube – Frankreich

Erzeuger

Champagne Guillemainot ist ein Produzent mit grosser Handwerkskunst, bekannt als Récoltant-Manipulant, der sich im Wachstum befindet und seine Weine selbst 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

Blasse strohgelbe Farbe mit grünlichen Farbtönen. In der Nase ist er komplex und intensiv, mit einer starken Präsenz der für die Sorte Verdejo charakteristischen Heuaromen, die subtilen Noten von weissen Blüten und weissen Früchten wie Apfel weichen. Elegant, intensiv und fettig, mit filigraner Säure und leicht bitterem Abgang, der für die Sorte charakteristisch ist.

Rebsorten

100% Pinot Noir; 70% Wein aus der Ernte 2017 und 30% Wein aus den Ernten 2014, 2015 und 2016.

Reifung

Handlese, mechanische Pressen mit geringem Druck. Alkoholische Gärung in temperaturgesteuerten Edelstahltanks, keine BSA. 3-jährige Reifung auf dem Gärungshefeboden.

Dosage

10gr / l; mindestens 6 Monate zwischen Degorgieren und Verkauf.



Alkoholgehalt:	12% Vol.
Artikelnummer:	10001.NVNV
6 Flaschen à 75cl/ Karton	
6 Flaschen à 150cl/Karton	
EAN/Flasche:	****
EAN/Karton:	****