

# CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS BRUT NATURE CUVÉE LES HAUTES CHÈVRES 2014



Champagne Georges Laval

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 175,00 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



AROMEN:



**Stil**

opulent & komplex

**Rebsorten**

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

**Jahrgänge**

2014

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Oktober 2018

**Typ**

Blanc de Noirs,  
Jahrgangschampagner,  
Essensbegleiter, für  
Fortgeschrittene, im Holz  
ausgebaut

**Alkohol**

12,00 Vol.%

**Trinktemperatur**

10 bis 12°C

**Allergenhinweis**

enthält Sulfite

# WINZER & BESCHREIBUNG



Vincent Laval übernahm im Jahr 1996 das Champagnerhaus seiner Eltern Georges und Nicola Laval. Bereits seit 1971 werden die Weinberge biologisch bewirtschaftet und zunehmend mehr biodynamische Elemente angewandt. So bewirtschaftet er manche Parzellen nur mit Pferden. Die Familie besitzt 2,5 Hektar Rebfläche, wovon 2 Hektar in Cumières liegen. Dort werden alle drei Rebsorten angebaut und seit 2008 komplett im eigenen Haus verarbeitet. Über 30 Jahre alt sind die Hälfte aller Reben, die Ältesten sind weit mehr als 60 Jahre alt.

Seit ein paar Jahren hat Vincent Lavals Stil deutlich mehr Präzision und Nachhaltigkeit. Seine Champagner entwickelten sich, sind nun kraftvoller, puristisch und weniger rustikal. Heute zählen sie zu den beeindruckendsten Weinen der Champagne! Lavals Champagner werden nur mit natürlichen Hefen vergoren und auch nicht chaptalisiert. Nach Rebsorten und Einzellagen getrennt werden sie etwa zehn Monate in Eichenfässern ausgebaut. Geschwefelt wird anschließend nur sehr schwach, außerdem wird weder geschönt noch filtriert. Hier steckt wirklich das wahre Terroir im Glas!