

# CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT GRANDE CUVÉE



Champagne Thomas Perseval

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 59,50 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
GRAPEFRUIT ◀  
ZITRONE ◀  
APFELSCHALE ◀  
ROTER APFEL ◀  
STERNANIS ◀  
KREIDE ◀



**Stil**

puristisch & faszinierend  
Weinberge La Mazure, La  
Pucelle, Le Village in  
Chamery

**Weinberg**

Chardonnay (33%)  
Meunier (33%)

**Rebsorten**

Pinot Noir /  
Spätburgunder (33%)

**Jahrgänge**

2014

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt

**Dauer Hefelager**

48 Monate

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

September 2019

**Typ**

Ohne Jahrgang, für  
Fortgeschrittene, im Holz  
ausgebaut, zum Aperitif,  
Essensbegleiter

**Alkohol**

12,00 Vol.%

**Trinktemperatur**

10 bis 12°C

**Allergenhinweis**

enthält Sulfite

# WINZER & BESCHREIBUNG



Die Champagne Thomas Perseval befindet sich in Chamery in der Montagne de Reims. Von den Großeltern gegründet, haben Thomas Eltern in den 1980er Jahren bereits damit begonnen, Champagner unter eigenem Etikett zu vertreiben. Dafür wurde ein alter Pferdestall in das heutige Weingut umgebaut. Denn die Familie Perseval war bereits seit Generationen in der Agrarwirtschaft tätig, mit rund 50 Hektar Land. Der Weinbau macht nur etwa 2,5 Hektar aus, auf dem Rest der Fläche wird Getreide produziert. Was früher normal war, ist heute sehr ungewöhnlich, da praktisch alle Spitzenproduzenten ausschließlich Trauben für die Champagner-Produktion anbauen. Diese Voraussetzungen und vielfältigen Traditionen haben Thomas Perseval stark geprägt und er ist Bauer im allerbesten Sinne. Zusätzlich prägend war ein Praktikum bei der biodynamisch wirtschaftenden Domaine Thierry Guillot in Saint-Romain im Burgund. Mit diesem Einfluss hat Thomas bereits seit seiner Rückkehr ins Familienweingut 2004 stets auf die Gesundheit des Bodens und der Pflanzen geachtet. 2009 startete die Umstellung auf den biologischen Anbau, 2012 folgte die Zertifizierung. Darüber hinaus arbeitet er mit biodynamischen Praktiken. Eine Besonderheit in diesem Zusammenhang ist, dass neben den drei klassischen Champagnerrebsorten Pinot Noir, Meunier und Chardonnay auch Petit Meslier, Arbanne sowie etwas Pinot Blanc gepflanzt sind, um so die Biodiversität zu steigern. Seine sechs Parzellen vinifiziert Thomas jedoch ganz bewusst separat, um so das jeweilige Terroir hervorzuheben.

Die Grande Cuvée von Thomas Perseval ist absolut nach unserem Geschmack. Es ist ein Champagner, der sich nicht beim ersten Schluck erschließt, ein Champagner der die Geschmacksnerven fordert, dann immer interessanter und tiefgründiger wird und letztendlich mit einem großen Finale belohnt. Anschließend bedauert man, dass die Flasche bereits ausgetrunken ist. Die Grande Cuvée ist sehr puristisch, knochentrocken, salzig und herb. Sie begeistert mit enorm viel Spannung und Druck. Am besten passt sie zu salzigen, dezenten bis mittelkräftigen Vorspeisen und Fischgerichten.