CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT CUVÉE NUIT BLANCHE

Champagne Petit & Bajan

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 59,90 €

Süße	●●○○○
Säure	●●●●●
Körper	●●●●●
Holzeinsatz	○○○○○
Tannin	●●●○○
Komplexität	●●●●●
Abgang	●●●●●

AROMEN:

- GRAPEFRUIT
- APRIKOSE
- ROTER APFEL
- HASELNUSS
- ZIMT
- STERNANIS
- GETOASTETES BROT
- BRAUNER NOUGAT
- ROSE
- BRIOCHE
- KREIDE



Stil	lebendig & animierend
Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2015
Reserveweine	kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	August 2021
Typ	Blanc de Blancs, Jahrgangschampagner, für Fortgeschrittene, im Holz ausgebaut, Essensbegleiter
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Champagne Petit & Bajan in Avize ist das Werk von Richard und Véronique Petit. Die Eheleute bringen Weinberge aus ihren jeweiligen Heimatorten Avize an der Côte de Blancs und Verzenay an der Montagne de Reims mit ein. Beide Terroirs haben einen legendären Ruf für allerbeste Chardonnay (Avize) und Pinot Noir (Verzenay) Trauben. Sie lernten sich 1992 kennen und schafften dann über Jahre die Grundlage, um 2009 Champagne Petit & Bajan hervorbringen zu können. Ihr Weinbergsbesitz erstreckt sich über 3,5 Hektar und vereint hervorragende Grand Cru Weinberge in an der Côte de Blancs (Avize, Oger, Cramant und Vray) und Montagne de Reims (Verzenay und Verzy).

Warum wir Champagne Petit & Bajan im Programm haben

Richard und Véronique schöpfen mit ihren großartigen Weinbergen aus dem Vollen und verstehen es, das Potenzial ihrer Trauben in großartige und ausdrucksstarke Champagner zu verwandeln. Richard setzt dabei auf einen reduktiven Stil. Das bedeutet, dass er penibel darauf achtet, dass möglichst wenig Luft bereits beim Pressen an den frischen Saft der Trauben gelangt. Vergoren wird temperaturgesteuert in Edelstahltanks. Der weitere Ausbau der Weine findet auch in Edelstahltanks statt und der biologische Säureabbau wird durchgeführt. Frische, Vitalität und Spannkraft erhofft sich Richard auf dies Weise besonders zu unterstützen.

Champagne Cuvée Nuit Blanche von Petit & Bajan ist ein kraftvoller Blanc de Blancs Jahrgangschampagner, dessen Trauben an der Côte de Balncs in den Orten Avize, Oger, Cramant und Vray (bei Avize) wachsen. Diese stehen für Balance, Frucht, Kraft, Struktur und Mineralität. Und genau das ist in Nuit Blanche zu finden. Es ist ein großartiger Champagner mit Substanz, der als Aperitif bestens schmeckt. Kräftige Fischgerichte, Pilze und Kürbis aber auch alles mit hellen Soßen sind weitere ideale Einsatzmöglichkeiten für diesen beeindruckenden Grand Cru Champagner.