

CHAMPAGNE BRUT LUCIE CHEURLIN



Champagne L&S Cheurlin

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 34,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT
ROTER APFEL
APRIKOSE
HONIG
STERNANIS
STEIN
BRIOCHE



Stil

saftig & rund

Rebsorten

Chardonnay (30%)

Pinot Noir /

Spätburgunder (70%)

Jahrgänge

2020 (60%), 2019 und 2016
(30%)

Reserveweine

40% aus den beiden
Vorjahren

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dauer Hefelager

18 Monate

Dosage

8 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2021

Typ

zum Aperitif, für

Einsteiger, für

Fortgeschrittene, Ohne

Jahrgang

Alkohol

12,50 Vol.%

Trinktemperatur

8 bis 10°C

Allergenhinweis

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



L&S Cheurlin steht seit 2006 für die Champagner der Geschwister Lucie und Sébastien Cheurlin. Von ihrem Vater Richard (Champagne Richard Cheurlin) haben die beiden 6 Hektar Weinberge erhalten, um Ihre eigenen Ideen umzusetzen. Dies bedeutet unter anderem, dass der Anbau der Trauben biologisch erfolgt und weitere innovative Praktiken angewandt werden. Im Keller arbeiten die Geschwister dagegen eher konventionell: Edelstahl, überwiegende Zugabe von Hefen, kürzere Ausbauzeiten, etc. So entstehen klare, frische und sehr zugängliche Aperitifchampagner zum unbeschwerten Genießen.

Warum wir die Champagner von Cheurlin im Programm haben

Lucie & Sébastien Cheurlin erzeugen saftige, runde und sehr zugängliche Champagner, die sehr klar und frisch sind. Sie sind mit ihrem biologischen Anbau und dem Anwenden biodynamischer Praktiken auf einem sehr guten Weg. Im Gesamtpaket ist das Preis-Genuss-Verhältnis der charmanten Champagner kaum zu schlagen.

Die Champagner

Die Champagner von Lucie und Sébastien Cheurlin sind alle frisch, harmonisch und zugänglich. Die Dosage ist nicht allzu gering, es lässt sich Einsteiger*innen mit Champagner*innen-Tradition*innen & Co.

Der Champagner Lucie Cheurlin von L&S Cheurlin besteht aus 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay. Die Trauben stammen von Weinbergen rund um den Ort Celles sur Ource im Bereich Côte des Bar ganz im Süden der Champagner. Die Böden sind von Kimmeridge Kalk und Ton geprägt. Der Champagner hat einen höheren Reserveanteil und erhält dadurch etwas Tiefgründigkeit und Reife. Die Lagerung der Grundweine auf der Hefe steuert Weichheit und Cremigkeit bei. Die Dauer des Hefelagers in der Flasche ist mit 18 Monaten recht kurz. Trotzdem ist der Champagner Lucie Cheurlin ein feiner Champagner für viele Gelegenheiten. Er ist sehr saftig und zugänglich und eignet sich bestens als Aperitif bei etwas kühleren Temperaturen von 8 bis 10 °C.