

CHAMPAGNE EXTRA BRUT COEUR DE CHEVALIER



Champagne L&S Cheurlin

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 36,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
MANDARINE ◀
GRAPEFRUIT ◀
GRÜNER APFEL ◀
ROTER APFEL ◀
BROTRINDE ◀
BRIOCHE ◀
WEISSBROT ◀
KALKSTEIN ◀



Stil harmonisch & akzentuiert
Alter der Reben 1980 bis 2000 gepflanzt
Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder (70%) Chardonnay (30%)
Jahrgänge 2016
Reserveweine kein Reservewein
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Dosage 2 Gramm / Liter
Degorgiert März 2020
Typ Ohne Jahrgang, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, zum Aperitif
Alkohol 12,00 Vol. %
Trinktemperatur 10 bis 12°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 Ausbauezeiten, etc. So entstehen klare, frische und sehr zugängliche Aperitifchampagner zum unbeschwertem 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, so dass auch Einsteiger mit Cheurlin'ser Tradition & Co

Der extra brut Champagner "Coeur du Chevalier" von Lucie und Sebastian Cheurlin besteht aus Pinot Noir von über 40 Jahre alten Reben und Chardonnay Stöcken, die gut 20 Jahre alt sind. Die Böden der Weinberge sind von Kimmeridge Kalk und Ton geprägt. Die Grundweine werden in Edelstahltanks ausgebaut und bis Mai auf der Feinhefe gelagert. Dabei findet der biologische Säureabbau statt.

"Coeur du Chevalier" ist ein herrlich fruchtbetonter Champagner, der wunderbar frisch und sehr trocken wirkt. Dabei ist er sehr zugänglich, anregend und macht Lust auf ein weiteres Glas. Coeur de Chevalier ist perfekt für Einsteiger und Liebhaber anspruchsvoller Champagner.