

# CHAMPAGNE BRUT SÉBASTIEN CHEURLIN



Champagne L&S Cheurlin

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 35,50 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
ZITRONE ◀  
GRAPEFRUIT ◀  
HIMBEERE ◀  
ROTER APFEL ◀  
BROTRINDE ◀  
BRIOCHE ◀  
KALKSTEIN ◀



**Stil**

**Alter der Reben**

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Reserveweine**

**Biolog. Säureabbau**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

zugänglich & tiefgründig

1980 bis 2000 gepflanzt

Chardonnay (50%)

Pinot Noir /

Spätburgunder (50%)

2017

kein Reservewein

durchgeführt

30 Monate

9 Gramm / Liter

Dezember 2021

Ohne Jahrgang, für

Einsteiger, für

Fortgeschrittene, zum

Aperitif

12,00 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

# WINZER & BESCHREIBUNG

Champagne brut Sébastien Cheurlin besteht zu je 50% aus Chardonnay und Pinot Noir und ist mit 9 Gramm Zucker pro Liter recht hoch dosiert. Er ist er überaus frisch, intensiv und durch die hohe Dosage besonders zugänglich. Perfekt für den unbeschwerteren, aber anspruchsvollen Genuss!

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 unbeschwerteren 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 Feinschmecker mit Champagner-Tradition & Co.