

CHAMPAGNE ROSÉ MILLÉSIME BRUT NATURE LIEU DIT "LA MASURE" 2015



Champagne Thomas Perseval

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 69,90 €

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

AROMEN:



Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (80%)
Chardonnay (20%)

Jahrgänge

2015

Reserveweine

kein Reservewein

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2020

Typ

Rosé, Einzellage, im Holz
ausgebaut,
Jahrgangschampagner,
Essensbegleiter

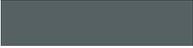
Alkohol

12,00 Vol.%

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.