

CHAMPAGNE BRUT EGALI'T



Champagner Éric Tillet

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 29,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
MANDARINE ◀
ROTER PFIRSICH ◀
ROTER APFEL ◀
HONIG ◀
STEIN ◀
HASELNUSS ◀
BRIOCHE ◀



Stil

Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

reif & zugänglich

Weinberge in Vallée du Belval

1975 gepflanzt

Meunier (100%)

2016 und 2017

30% aus dem Vorjahr

durchgeführt

5 Gramm / Liter

Februar 2021

ca. 10.000 Flaschen

zum Aperitif, für

Einsteiger, für

Fortgeschrittene, Ohne

Jahrgang

12,00 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Seit 1961 vermarktet die Familie Tillet aus dem Vallée de la Marne voller Stolz ihre eigenen Champagner. 1995 übernahm Eric von seinem Vater Daniel den Familienbetrieb. Verteilt sind die sechs Hektar des Weinguts auf insgesamt sechs Gemeinden rund um den Ort Baslieux-sous-Châtillon im Herzen des Vallée de la Marne. Meunier ist hier allgegenwärtig. Mit knapp 80% dominiert er die Weinberge der Familie Tillet, gefolgt von Pinot Noir und Chardonnay. In neuen Anpflanzungen finden auch die „Underdogs“ der Champagne wie Pinot Gris, Arbane und Petit Meslier immer mehr an Bedeutung. Fragt man Eric Tillet nach „seinem“ Meunier, kommt er unverzüglich ins Schwärmen. Für ihn ist Meunier der König der Champagne. Er setzt ihn gleich mit Frucht und Finesse. ... (weiter auf www.einfachweinkufen.de)

Der Champagner Egali't brut von Champagne Eric Tillet aus Baslieux-Sous-Châtillon im Vallée de la Marne ist die Visitenkarte des Betriebes. Er besteht zu 100% Meunier aus dem Tal Belval. Die Reben sind mindestens 40 Jahre alt und stehen auf einem kalkhaltigen Tonmergel-Boden. In den Weinbergen wird bereits seit vielen Jahren auf den Einsatz von Herbiziden und Pestiziden verzichtet. Die Bodenverarbeitung erfolgt mechanisch. Egali't ist ein enorm zugänglicher, weicher und fruchtbetonter Champagner, den man perfekt als Aperitif genießt oder sich zu einer Vielfalt leichter bis mittelkräftiger Speisen schmecken lässt. Seine Klasse zeigt der Champagner dadurch, dass er dabei mit 4,5 Gramm pro Liter gering dosiert ist.