

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT L'AUTHENTIQUE DES TAILLET



Champagner Éric Taillet

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 35,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
MANDARINE ◀
ROTER APFEL ◀
HASELNUSS ◀
BRAUNER NOUGAT ◀
BRIOCHE ◀
HONIG ◀
ZIMT ◀
STEIN ◀



Stil
Weinberg
Alter der Reben
Rebsorten
Jahrgänge
Reserveweine
Vinifikation & Ausbau
Biolog. Säureabbau
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

frisch & harmonisch
Vallée du Belval
1975
Chardonnay (100%)
2012 und 2013
40% aus dem Vorjahr
Edelstahltank
durchgeführt
2 Gramm / Liter
Mai 2020
ca. 10.000 Flaschen
zum Aperitif, für
Einsteiger, für
Fortgeschrittene, Ohne
Jahrgang, Blanc de
Blancs
12,50 Vol.%
8 bis 10°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 L'Authentique de Tillet ist ein Blanc de Blancs, dessen Trauben aus dem Vallée du Belval im Bereich Vallée de la Marne stammen. Die Böden sind von Kalkstein und Lehm geprägt. Der Champagner ist sehr frisch, straff und gradlinig. Ein Paradebeispiel für einen wunderbaren Blanc de Blancs, der trotzdem charmant, harmonisch und zugänglich wirkt.