CHAMPAGNE ROSÉ BRUT LUMINOSI'T

Champagner Éric Taillet

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 32,50 €

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

AROMEN:

ERDBEERE
HIMBEERE
BRIOCHE
STERNANIS
LAUB
KREIDE

Stil	delikat & feinfruchtig
Weinberg	Vallée du Belval
Rebsorten	Meunier (95%) Pinot Noir / Spätburgunder (5%)
Jahrgänge	2017 (70%) und 2016
Reserveweine	30% aus dem Vorjahr
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2020
Typ	Rosé, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, im Holz ausgebaut, Essensbegleiter
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Seit 1961 vermarktet die Familie Taillet 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 Taillet, 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 Taillet 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)