

CHAMPAGNE BRUT GRANDE VALLÉE



Champagne R. Pouillon et Fils

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 49,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
HIMBEERE ◀
APRIKOSE ◀
APFELSCHALE ◀
STERNANIS ◀
BRIOCHE ◀
BROTRINDE ◀
KREIDE ◀
LIEBSTÖCKEL ◀



Weinberg

Weinberge in Mareuil-sur-Ay, Mutigny, Epernay, Avenay und Festigny
Pinot Noir /

Rebsorten

Spätburgunder (65%)
Chardonnay (15%)
Meunier (20%)

Jahrgänge

2019 (35%), 2018 (40%) und
Reserve Pertetuel (25%)

Reserveweine

60% Reservewein
durchgeführt

Biolog. Säureabbau

2 Gramm / Liter

Dosage

Oktober 2021

Degorgiert

Ohne Jahrgang, für
Einsteiger, für
Fortgeschrittene, zum
Aperitif, Essensbegleiter

Typ

Alkohol

12,50 Vol.%

Trinktemperatur

10 bis 12°C

Allergenhinweis

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

1947 zog Roger Pouillon nach Mareuil-sur-Aÿ und gründete dort die Domaine Champagne R. Pouillon. Heute leitet sein Enkel Fabrice Pouillon die Domaine überaus erfolgreich und entwickelt diese seit einigen Jahren auf fantastische Weise weiter. Man kann nur erahnen, wie viel Freude und Herzblut Fabrice seiner Arbeit entgegenbringt, wenn er seine sieben Hektar Weinberge als einen großen Spielplatz beschreibt. Dieser außergewöhnliche „Spielplatz“ verteilt sich insgesamt auf 40 Parzellen mit unterschiedlichsten Charakteren in den besten Terroirs des Vallée de la Marne: Ay Grand Cru, Mareuil-sur-Ay, Mutigny und Epernay. Jede dieser 40 Parzellen ist einzigartig. Und um diese unterschiedlichen Terroirs in den Champagner zu transportieren, wird das Lesegut jeder einzelnen Parzelle separat vinifiziert.

Wir von „einfach geniessen“ lieben handwerklich produzierte Champagner. Wohl ein Grund, warum wir die Champagner von R. Pouillon in unser Sortiment aufgenommen haben. Denn Fabrice Pouillon versteht sich in erster Linie als Handwerker. Nach seiner Philosophie entsteht großartiger Wein bereits im Weinberg. Und genau dort setzt Fabrice mit einer Vielzahl an Arbeitsschritten seinen Qualitätsgedanken um. Hierzu gehört regelmäßiges Pflügen mit dem Arbeitseinsatz eines Pferdes. Der Erhalt des Ökosystems der Parzellensystems, um die Biodiversität in den Weinbergen zu steigern. Verwendung von Komposten, denn bei Pouillon ist man der festen Überzeugung, dass nur lebendige Böden es ermöglichen, lebendige Weine zu produzieren. Respekt vor den biologischen Rhythmen der Reben, kurzer Rückschnitt

Champagne Grande Vallée von Fabrice Pouillon ist die Visitenkarte des grandiosen Erzeugers in Mareuille-sur-Ay. Die Trauben stammen von all seinen Weinbergen in Mareuille-sur-Ay, Mutigny, Epernay, Avenay und Festigny. Pinot Noir herrscht in diesen Orten vor, sodass bei Grande Vallée 65% Pinot Noir ausmachen, gefolgt von 20% Meunier und 15% Chardonnay. Der Champagner ist dadurch kraftvoll und aromatisch. Seine Komplexität und Reife erhält er durch den Ausbau der Grundweine in gebrauchten Holzfässern und dem besonders hohen Anteil von 65% an Reserveweinen.

Es ist ein Allrounder in jeglicher Hinsicht. Grand Vallée glänzt als Aperitif, begleitet aber auch eine sehr große Zahl unterschiedlichster Gerichte.