CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT

Champagne Pascal Doquet

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 34,50 €

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

AROMEN:

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2017, 2016, 2015
Reserveweine	50% aus 2017 und 2016
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	7 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2020
Typ	Blanc de Blancs, Ohne Jahrgang, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, zum Aperitif
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Pascal Doquet aus Le Mesnil-sur-Oger an der Côte des Blancs kann auf eine bewegte Champagner Tradition seiner Familie zurück schauen. Sein Großvater gründete bereits Champagne Jeanmarie. Zusammen mit seiner Schwester führte er von 1995 bis 2004 Champagne Doquet-Jeanmarie, bis er 2004 zusammen mit seiner Ehefrau Laure endlich seine eigene Marke Champagne Pascal Doquet gründen konnte. Von Beginn an setzte er nun konsequent seine eigenen Ideen und Visionen um. Ein zentraler Punkt ist hierbei die biodynamische Bewirtschaftung seiner knapp neun Hektar umfassenden Weinberge. Klassisch dominiert hier Chardonnay, ergänzt wird er durch einen wachsenden Anteil an Pinot Noir. Seine Parzellen erstrecken sich von Bergères-les-Vertus um Süden bis nach Le Mesnil-sur-Oger im Norden. Champagner von Pascal Doquet begeistern durch ihre Stoffigkeit und Konzentration. Hierfür baut Pascal bis zu einem Drittel seiner Weine in Barriques aus. Allesamt durchlaufen sie den biologischen Säureabbau und bleiben bis zu einem Jahr auf der Hefe liegen. Auf eine Filtration seiner Weine verzichtet Pascal Doquet ganz bewusst, um so wenig wie möglich in deren innere Struktur einzugreifen. Champagner von Pascal Doquet brauchen oftmals Zeit und profitieren von einer Lagerung auf der Flasche. Präzision, Salzigkeit, Mineraltiät und eine enorme Nachhaltigkeit sind die Attribute, die auf die großartigen Blanc de Blancs von Pascal Doquet zutreffen.