

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT



Champagne Pascal Doquet

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 34,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:



Stil
Rebsorten
Jahrgänge
Reserveweine
Biolog. Säureabbau
Dosage
Degorgiert

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

frisch & salzig
Chardonnay (100%)
2017, 2016, 2015
50% aus 2017 und 2016
durchgeführt
7 Gramm / Liter
November 2020
Blanc de Blancs, Ohne
Jahrgang, für Einsteiger,
für Fortgeschrittene, zum
Aperitif
12,50 Vol. %
10 bis 12°C
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, Mineralität und eine enorme Nachhaltigkeit sind die Attribute, die auf die großartigen Blanc de Blancs von Pascal Doquet zutreffen.