

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LES JARDINS DU MESNIL



Champagne André Robert

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 43,20 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT
GRÜNER APFEL
ROTER APFEL
KARAMELL
BROTRINDE
KREIDE



Stil

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

mineralisch straff &
ungemein tiefgründig
Chardonnay (100%)
2015 und 2014 (je 50%)
50% aus dem Vorjahr
durchgeführt
5 Gramm / Liter
September 2020
Blanc de Blancs, für
Fortgeschrittene,
Essensbegleiter, Ohne
Jahrgang
12,50 Vol. %
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Wer Champagner von der Côte de Blancs mag, wird die Champagner von André Robert lieben! Auf über 14 Hektar Rebfläche entlang der bekannten Grand Cru Gemeinden Le Mesnil sur Oger, Oger und Cramant produziert der heutige Eigentümer Bertrand Robert mit seiner Tochter Claire und ihrem Partner Jean-Baptiste komplexe Champagner mit einer ganz besonderen Klarheit sowie einer herrlich feinen, manchmal etwas salzigen Mineralität.

Die animierende Säure steht bei Bertrand klar im Fokus. Sie wirkt allerdings nie laut und vordergründig, sondern ist bei all seinen Champagnern hervorragend in einer cremigen Mousse eingebunden.

Fast alle Grundweine werden inzwischen in gebrauchten Barriquefässern ausgebaut. Der biologische Säureabbau wird ganz bewusst unterbunden. Somit zaubert das Team eine extra Portion Biss und knackige Frische in seine Champagner, die hervorragend als Aperitif und Begleiter von Fisch und Meeresfrüchten funktionieren.

Nur seine etwas fülligeren Jahrgangschampagner werden im Barrique ausgebaut. Die Holznote ist hier klar erkennbar und macht diese Champagner zu kraftvollen und vielseitigen Essensbegleitern. Ein Muss für alle Fans der Côte de Blancs.