

CHAMPAGNE EXTRA BRUT COCCINELLE & PAPILLON



Champagne L&S Cheurlin

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 36,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
MANDARINE ◀
GRAPEFRUIT ◀
GRÜNER APFEL ◀
ROTER APFEL ◀
BROTRINDE ◀
BRIOCHE ◀
WEISSBROT ◀
KALKSTEIN ◀



Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Einzellagen Les Fioles und Dalivard in Celles-sur-Ouche

1980 bis 2000 gepflanzt Pinot Noir /

Spätburgunder (50%) Chardonnay (50%)

2015

kein Reservewein

durchgeführt

5 Gramm / Liter

März 2020

Ohne Jahrgang, für

Einsteiger, für

Fortgeschrittene, zum

Aperitif

12,00 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



L&S Cheurlin steht seit 2006 für die Champagner der Geschwister Lucie und Sébastien Cheurlin. Von ihrem Vater Richard (Champagne Richard Cheurlin) haben die beiden 6 Hektar Weinberge erhalten, um Ihre eigenen Ideen umzusetzen. Dies bedeutet unter anderem, dass der Anbau der Trauben biologisch erfolgt und weitere innovative Praktiken angewandt werden. Im Keller arbeiten die Geschwister dagegen eher konventionell: Edelstahl, überwiegende Zugabe von Hefen, kürzere Ausbauezeiten, etc. So entstehen klare, frische und sehr zugängliche Aperitifchampagner zum unbeschwertem Genießen.

Warum wir die Champagner von Cheurlin im Programm haben

Lucie & Sébastien Cheurlin erzeugen saftige, runde und sehr zugängliche Champagner, die sehr klar und frisch sind. Sie sind mit ihrem biologischen Anbau und dem Anwenden biodynamischer Praktiken auf einem sehr guten Weg. Im Gesamtpaket ist das Preis-Genuss-Verhältnis der charmanten Champagner kaum zu schlagen.

Die Champagner

Die Champagner von Lucie und Sébastien Cheurlin sind alle frisch, harmonisch und zugänglich. Die Dosage ist nicht allzu gering, so dass auch Feinschmecker mit Champagner-Traditionen & Co.

Champagne extra brut Cocinelle & Papillon von Cheurlin besteht zur Hälfte aus Pinot Noir, der von der Einzellige Les Fioles (Südausrichtung) stammt und Chardonnay, der im Weinberg Dalivard (Nordausrichtung) wächst. Die Reben haben mit über 40 Jahren ein stattliches Alter.

Der Champagner ist ausgesprochen frisch, saftig und fruchtbetont. Mit 5 Gramm pro Liter fällt die Dosage moderat aus, verleiht Cocinelle & Papillon aber auch noch eine feine Zugänglichkeit. Damit ist der Champagner ein äußerst ansprechender Aperitif.