

CHAMPAGNE MILLESIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CHARDONNAY CUVÉE IRIZÉE 2015



Champagner Régis Poissinet

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 125,00 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:

LIMETTE
PINK GRAPEFRUIT
ORANGENSCHALE
BRIOCHE
KREIDE
HASELNUSS
KANDIERTE FRÜCHTE
WEISSER NOUGAT



Weinberg
Alter der Reben
Rebsorten
Jahrgänge
Reserveweine
Biolog. Säureabbau
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

Lehmhaltige Kalkböden
1985 gepflanzt
Chardonnay (100%)
2015
kein Reservewein
durchgeführt
75 Monate
3 Gramm / Liter
November 2020
Jahgangschampagner,
Blanc de Blancs, im Holz
ausgebaut,
Essensbegleiter, für Nerds
12,00 Vol. %
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Champagne Millesime Blanc de Blancs extra brut Cuvée Irizée ist ein üppiger und großzügiger Blanc de Blancs, der eine luxuriöse Tiefe und überragende Komplexität zeigt. Die Mousse ist cremig weich. Der Abgang ist überragend lang. Cuvée Irizée ist ein fantastischer Champagner mit grandioser Balance. Freuen Sie sich auf ein ganz großartiges Champagner-Vergnügen.

2008 markierte einen Wendepunkt bei Champagne Régis Poissinet. Das Familienweingut im Vallée de la Marne besteht zwar bereits seit fünf Generationen und ab 1974 wurde unter der Marke Poissinet-Ascas eigener Champagner hergestellt, doch mit der Übernahme von Régis hielt auch ein Philosophiewechsel Einzug. Der Namenswechsel bringt diesen Richtungswechsel zusätzlich zum Ausdruck. Die 35 Parzellen auf 7 Hektar in und um Cuchery bewirtschaftet er nun nach biodynamischen Praktiken. Die Natur hat ihn bereits als Kind beeindruckt und inspiriert. Mit 14 Jahren startete er seinen Weg in Richtung Champagnerwinzer. Er arbeitete zunächst bei vielen anderen Häusern, um sich ein Bild der unterschiedlichsten An- und Ausbaumethoden zu machen. Sein Ergebnis: Begleiten statt Eingreifen. Der Natur bestmöglich ihren Lauf lassen, so dass diese über das Terroir die Eigenheiten zum Ausdruck bringt. Die Zertifizierung nach Demeter und Ecocert erfolgte 2017, der erste zertifizierte Jahrgang ist 2020. Bis diese final auf dem Markt sind, dauert es noch ein bisschen, dennoch war dieser Schritt die logische Konsequenz für die sehr klare Vorgehensweise von Régis.

Warum wir die Champagner von Régis Poissinet im Programm haben

Bei unserer Suche nach Winzerpersönlichkeiten mit individuellen, eigenständigen und charaktervollen Weinen sind wir auf Régis Poissinet und seine Champagner gestoßen. Unseren ersten Besuch bei Régis werden wir definitiv in Erinnerung behalten.