

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT VAL CORNET



Champagne Nathalie Falmet

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 57,50 €

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

- AROMEN:**
- GRAPEFRUIT ◀
  - ROTER APFEL ◀
  - APFELSCHALE ◀
  - MIRABELLE ◀
  - APRIKOSE ◀
  - KREIDE ◀
  - KARAMELL ◀
  - HASELNUSS ◀
  - BRIOCHE ◀
  - LAUB ◀
  - PILZE ◀



<b>Stil</b>	imposant & facettenreich Pinot Noir / Spätburgunder (50%) Meunier (50%)
<b>Rebsorten</b>	2014
<b>Jahrgänge</b>	kein Reservewein
<b>Reserveweine</b>	durchgeführt
<b>Biolog. Säureabbau</b>	4 Gramm / Liter
<b>Dosage</b>	Mai 2020
<b>Degorgiert</b>	Blanc de Noirs, Ohne Jahrgang, für Fortgeschrittene, zum Aperitif, Essensbegleiter
<b>Typ</b>	12,50 Vol.%
<b>Alkohol</b>	10 bis 12°C
<b>Trinktemperatur</b>	enthält Sulfite
<b>Allergenhinweis</b>	

# WINZER & BESCHREIBUNG



Nathalie Falmet aus dem kleinen Örtchen Rouvres-les-Vignes, an der Côte des Bar, ist Vigneron aus Leidenschaft. Nach ihrem Chemiestudium in Paris und dem Diplom in Önologie in Reims übernahm Nathalie das kleine Familienweingut ganz im Süden der Champagne. Mit ihrer Arbeit ist sie Pionierin und Vorbild für viele junge Winzerinnen in der Champagne. Denn sie war eine der ersten Frauen in dieser Region die einen Abschluss in Önologie absolviert hat. Heute bewirtschaftet sie vier Hektar Weinberge mit integrierten Anbaumethoden. Ihr Weingut ist HVE zertifiziert. HVE bedeutet übersetzt „Hoher Umweltwert“. Das HVE-System benennt und fördert landwirtschaftliche Praktiken, die zu mehr Umweltschutz beitragen, wie etwa die Erhöhung der Biodiversität in den Weinbergen oder die Erhaltung von Wasserressourcen. Die Weinbergsböden an der Côte des Bar ähneln denen des benachbarten Chablis sehr. Sprich, sie sind stark geprägt von Lehm- und Kalkböden mit fossilen Einschlüssen. Nathalie Falmet möchte diese besondere Typizität der Böden in ... (mehr auf [einfachweinkaufen.de](http://einfachweinkaufen.de))

Champagne Blanc de Noirs extra brut Val Cornet von Nathalie Falmet ist ein Meisterwerk! Der Champagner beeindruckt mit großer Intensität, überwältigender Komplexität, ausgesprochen langer Nachhaltigkeit und monumentaler Reife. Es ist ein Champagner, den man zu den großen Weinen zählen muß. Pinot Noir und Meunier im Edelstahltank ausgebaut harmonieren hier perfekt und vereinen sich in Weichheit, Intensität und Größe. Allein getrunken ist Val Cornet ein Ereignis. Zu kräftigen arabischen Speisen, Gerichten mit Sahnesoßen, Schalentieren oder Gratiniertem wird er unvergesslich. Schade, aber auch verständlich, dass es davon so wenig Flaschen gibt.