

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT PARCELLE ZH 302 2011



Champagne Nathalie Falmet

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 120,00 €

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

AROMEN:
SCHWARZER PFEFFER ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
REIFE BIRNE ◀
QUITTE ◀
APRIKOSE ◀
GETROCKNETE APRIKOSE ◀
HAGEBUTTE ◀
BRIOCHE ◀
WALDBODEN ◀
KALKSTEIN ◀



Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Meunier (100%)

2010

kein Reservewein

durchgeführt

80 Monate

0 Gramm / Liter

Juni 2018

Blanc de Noirs - 100%

Meunier, Ohne Jahrgang,

für Nerds, zum Aperitif,

Essensbegleiter

12,50 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

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)