CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ BRUT ROSÉ DE MACERATION

Champagne R. Pouillon et Fils

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 49,50 €

Süße	
Säure	
Körper	
Holzeinsatz	
Tannin	
Komplexität	
Abgang	

AROMEN:



Weinberg	Weinberge in Mareuil sur Ay¨
Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (55%)
Jahrgänge	2018 (80%) und 2017 (20%)
Reserveweine	20% Reserveweine
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2020
Typ	Rosé, Ohne Jahrgang, für Einsteiger, für Fortgeschrittene
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

1947 zog Roger Pouillon nach Mareuil-sur-Aÿ und gründete dort die Domaine Champagne R. Pouillon. Heute leitet sein Enkel Fabrice Pouillon die Domaine überaus erfolgreich und entwickelt diese seit einigen Jahren auf fantastische Weise weiter. Man kann nur erahnen, wie viel Freude und Herzblut Fabrice seiner Arbeit entgegenbringt, wenn er seine sieben Hektar Weinberge als einen großen Spielplatz beschreibt. Dieser außergewöhnliche „Spielplatz“ verteilt sich insgesamt auf 40 Parzellen mit unterschiedlichsten Charakteren in den besten Terroirs des Vallée de la Marne: Ay Grand Cru, Mareuil-sur-Ay, Mutigny und Epernay. Jede dieser 40 Parzellen ist einzigartig. Und um diese unterschiedlichen Terroirs in den Champagner zu transportieren, wird das Lesegut jeder einzelnen Parzelle separat vinifiziert.

Wir von „einfach geniessen“ lieben handwerklich produzierte Champagner. Wohl ein Grund, warum wir die Champagner von R. Pouillon in unser Sortiment aufgenommen haben. Denn Fabrice Pouillon versteht sich in erster Linie als Handwerker. Nach seiner Philosophie entsteht großartiger Wein bereits im Weinberg. Und genau dort setzt Fabrice mit einer Vielzahl an Arbeitsschritten seinen Qualitätsgedanken um. Hierzu gehört regelmäßiges Pflügen mit dem Arbeitseinsatz eines Pferdes. Der Erhalt des Ökosystems der Parzellensystems, um die Biodiversität in den Weinbergen zu steigern. Verwendung von Komposten, denn bei Pouillon ist man der festen Überzeugung, dass nur lebendige Böden es ermöglichen, lebendige Weine zu produzieren. Respekt vor den biologischen Rhythmen der Reben, kurzer Rückschnitt