

CHAMPAGNE ROSÉ MILLESIME GRAND CRU EXTRA BRUT OEIL DE PERDIX 2015



Doyard

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 89,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:



Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (75%)
Chardonnay (25%)

**Biolog. Säureabbau
Dosage**

durchgeführt
3 Gramm / Liter

Typ

Rosé,
Jahrgangschampagner,
für Fortgeschrittene, im
Holz ausgebaut,
Essensbegleiter

Alkohol

12,50 Vol.%

Trinktemperatur

10 bis 12°C

Allergenhinweis

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Als wir das erste Mal haben die komplexen und tiefgründigen Champagner von Doyard aus Vertus an der Côte des Blancs verkostet haben waren wir sehr beeindruckt und behielten sie in bester Erinnerung. Manchmal lauter es etwas länger. Aber nun ist es soweit und haben sie endlich im Programm und können sie Ihnen anbieten. Champagner Doyard wurde 1927 von Maurice Doyard gegründet und wird heute von Guillaume Doyard geführt. 10 Hektar Weinberge die komplett mit Chardonnay bestockt sind, befinden sich entlang der Côte des Blancs in der Premier Cru Gemeinde Vertus sowie in den Grand Cru Gemeinden Les Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize und Cramant. Die Lagen mit Pinot Noir (insgesamt 1 Hektar) befinden sich in der Premier Cru Gemeinde Vertus und in der Grand Cru Gemeinde Ay. Die Durchschnittsgröße der Parzellen beträgt winzige 0,02 Hektar und führt somit zu einer immensen Anzahl an unterschiedlichen Grundweinen. Dieses breite Spektrum ermöglicht Guillaume eine besondere Tiefe und Komplexität in seinen späteren Champagnern. Das Durchschnittsalter eines jeden Weinbergs liegt bei 40 Jahren. Man möchte dieses Durchschnittsalter allerdings noch erhöhen. Aus diesem Grund hat man sich bei Doyard gegen komplette Neupflanzungen von Weinbergen entschieden. Vielmehr werden nur einzelne abgestorbene Rebstöcke ersetzt.

Die Kellerarbeit läuft bei Doyard unter dem Prinzip "so wenig Eingriffe wie möglich, um das beste zu machen". Etwa die Hälfte der