

# CHAMPAGNE BRUT NATURE FLUENCE



Champagne Franck Pascal

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 39,50 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
ZITRONE ◀  
APFELSCHALE ◀  
QUITTE ◀  
WEISSE BLÜTEN ◀  
KREIDE ◀  
BRIOCHE ◀  
BROTRINDE ◀



**Stil**

tiefgründig & frisch  
Chardonnay (24%)

**Rebsorten**

Meunier (51%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (25%)

**Jahrgänge**

2015 und 2014

**Reserveweine**

30% aus dem Vorjahr  
durchgeführt

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt

**Dauer Hefelager**

42 Monate

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Oktober 2020

**Jahresproduktion**

42.000 Flaschen

**Typ**

zum Aperitif, Ohne  
Jahrgang, für Nerds, für  
Fortgeschrittene,  
Essensbegleiter

**Alkohol**

12,00 Vol.%

**Trinktemperatur**

12 bis 14°C

**Allergenhinweis**

enthält Sulfite

# WINZER & BESCHREIBUNG

Gemeinsam mit seiner Frau Isabelle produziert Franck Pascal aus Baslieux-sous-Châtillon im Vallée de la Marne kompromisslos großartige Champagner. Frank ist im Grunde ein Quereinsteiger. Beruflich zog es ihn zuerst aus der Champagne weg. Er wurde Ingenieur. Doch nach einigen Jahren kehrte er dann doch in seine Heimat zurück und übernahm das Weingut der Familie. Sein Vater hat noch konventionell gearbeitet und „Standard-Champagner“ erzeugt. Franck wollte dagegen etwas Besonderes und Eigenes machen. Etwas schaffen, das seiner Überzeugung entspricht und auf das er mit Stolz blicken kann. Die Praktiken der Biodynamie haben ihn besonders fasziniert und so wurde er bereits 1998 zu einem Pionier der biodynamischen Bewirtschaftung in der Champagne. Zuvor ist er viel gereist, hat viele biodynamisch arbeitende Winzer besucht und ein für sich stimmiges Konzept entwickelt.

## **Warum wir Franck Pascal in unserem Programm haben**

Die Champagner von Franck Pascal sind charakterreich, eigenständig und höchst interessant. Sie sind präzise, lang und komplex. Für das Vallée de la Marne sind sie ausgesprochen elegant. Francks Champagner sind mehr Weine als Schaumweine. Weine mit Ecken und Kanten, die man besonders gut als Begleiter zu Speisen genießen kann. Somit ist es nicht verwunderlich, dass seine Champagner auf den Karten der besten Restaurants der Welt zu finden sind. Und genau solche Charaktereigenschaften sind es, die sie so einzigartig machen. Deshalb

Champagne Fluence brut nature von Franck Pascal ist der großartige Einstieg in das Programm der kleinen Domaine mit 7 Hektar Weinbergsfläche. Die Trauben stammen von Weinbergen, die biodynamisch bewirtschaftet werden. Neben dem Verzicht auf Chemie und Mineraldünger arbeitet Franck mit Präparaten, um die natürlichen Widerstandskräfte der Reben zu stärken. Fluence ist ein puristischer, von Meunier geprägter Champagner ohne Dosage und mit einer äußerst geringen Zugabe von Schwefel. Die Mousse wirkt sehr cremig und weich und die Säure erscheint mild. Damit ist Fluence trotz des Verzichts auf Zuckerzugabe sehr zugänglich und geschmeidig. Das Aroma wird von Zitrusfrucht, Kern- und Steinobst, Autolysearomen und einer deutlich steinig-erdigen Note geprägt. Der Champagner ist ein großartiger Aperitif, aber auch famoser Essensbegleiter zu sehr vielen, besonders aber auch asiatischen Gerichten.