

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE ABSOLUE TERRE



Champagne Elise Dechantes

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 79,50 €

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

AROMEN:
APRIKOSE ◀
ORANGENSCHALE ◀
PINK GRAPEFRUIT ◀
KALKSTEIN ◀
KREIDE ◀
HIMBEERE ◀
SCHWARZER PFEFFER ◀
FENCHEL ◀
STERNANIS ◀
BRIOCHE ◀



Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergienhinweis

Einzellage Val Preuse in
Les Riceys

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2018

kein Reservewein
durchgeführt

0 Gramm / Liter
Januar 2022

1.849 Flaschen

Blanc de Noirs, Ohne
Jahrgang, für
Fortgeschrittene, zum
Aperitif, Essensbegleiter

12,50 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Elise Dechannes betreibt ihr Weingut ganz im Süden der Champagne, an der Côte des Bar. Les Riceys ist die Ortschaft mit der größten Weinbergsfläche (knapp 900 Hektar) und den meisten Champagner Winzern (über 40) der gesamten Region Champagne. Zudem ist der Ort bekannt für seine stillen Rosé Weine. Elise hat nicht schon immer davon geträumt, Champagner zu erzeugen. Denn sie zog es vor, die Region zu verlassen und Karriere im Banksektor zu machen. Doch 2008 kam sie nach dem frühen Tod ihrer Mutter zurück und arbeitete mit Ihrem Vater und Bruder. Doch das ging nicht lange gut. Die Familienmitglieder hatten unterschiedliche Vorstellungen über die prinzipielle Arbeitsweise. Elise interessierte sich für den biologischen und biodynamischen Anbau. Und so beschloss man, getrennte Wege zu gehen. Elise erhielt ihren Anteil an Weinbergen (4,5 Hektar) und startet ihr eigenes Weingut. Und dieser Start ist ihr außerordentlich geglückt!

Warum wir die Champagner von Elise Dechannes im Programm haben

Uns beeindruckt die Lebendigkeit, Energie und kraftvolle Frische, welche die Champagner von Elise Dechannes ausstrahlen. Es sind keine Champagner von der Stange für den unbeschwertem Genuss. Es sind viel mehr eigenständige, charakterreiche und unverwechselbare Weine, die Aufmerksamkeit benötigen. Aber dann belohnen sie, sofern man sie aus einem großen Glas bei höheren Temperaturen genießt, mit einer beeindruckenden Tiefe,

Champagne Blanc de Noirs brut nature Absolue Terre besteht zu 100% aus Pinot Noir und ist ein weiterer Charakterchampagner aus dem Programm von Elise Dechannes. Die Besonderheit ist, dass die Grundweine in Terracotta-Amphoren ausgebaut wurden. Dabei entwickelt sich der Grundwein und erhält eine besondere Tiefe und Kühle. Interessant ist es, den Champagner nach dem Öffnen etwas Zeit zugeben und ihn bei seiner Entwicklung im großen Glas oder auch kurz in der Karaffe zu begleiten. Lassen Sie sich einfach auf diesen Wein ein und unternehmen Sie mit ihm eine großartige Expedition!

Mit Absolue Gres erzeugt Elise übrigens einen weiteren Champagner, der in einer anderen Art von Amphoren ausgebaut wurde. Somit kann man mit beiden einen faszinierenden Vergleich durchführen.