



## Champagne Brut Grand Cru

St-Réol

Un puissant champagne Grand Cru

### **Beschreibung:**

Champagne Saint-Réol est l'une des rares marques à commercialiser un champagne classé grand cru. Sur 319 villages viticoles, seuls 17 ont obtenu cette appellation d'origine contrôlée, dont la commune d'Ambonnay. C'est ici que Saint-Réol possède de prestigieuses parcelles où naissent des cuvées qui sont élevées sur lies pendant au moins 36 mois dans de profondes caves.

### **Degustationsnotiz:**

Jaune puissant et lumineux, mousse d'une grande finesse. Le nez donne un aperçu de son élégance au travers de ses notes de brioche, de citron vert, de pêche blanche, de calcaire mouillé, de zeste d'orange, d'herbes fraîches et de foin. En bouche, il est incroyablement complexe, dense et d'une extrême longueur. C'est un Champagne Grand Cru en pleine maturité, auquel le pinot noir apporte toute sa puissance, avec un long élevage sur lies et une acidité parfaitement intégrée, il reste de longues minutes en bouche en finale

### **Accompagne idéalement:**

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

### **Servierempfehlung:**

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

**Pays d'origine:** France

**Élevage:** 10 Mois en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.5%

**A boire:** À l'apogée

**Cépage(s):** 76% Pinot Noir, 24% Chardonnay

**Artikelnummer:** 11778--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Grand Cru

St-Réol

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Decanter 93/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	76% Pinot Noir, 24% Chardonnay
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.