

Weinzentrale

EBERLE

Grande Vallée Extra Brut - R. Pouillon & fils,

Art.-Nr: 60616



Beschreibung:

Dieser Champagner ist eine wahre Gaumenfreude! Aromatisch tauchen Noten von Akazienblüten, frisch gebackenem Brot, Quittengelee, kandierten Birnen und Pinienkerne auf. Sehr seidiges Mundgefühl. Mit einer feinen Mousseux unterlegt, griffig, hält die Spannung am Gaumen, weinige Länge, tänzelnd, wird mit Luft immer größer. Vertikale Mineralität im eleganten Nachklang.

Hersteller:

1947 wurde das kleine Champagnerhaus R. Pouillon & fils von Roger Pouillon in Mareuil-sur-Aÿ gegründet. Seit 1998 ist sein Enkelsohn Fabrice im Weingut tätig und begann mit der Vinifikation von Einzellagen-Champagner und den Ausbau im Holzfass. Seit 2003 werden die 7 Hektar Weingärten biodynamisch bewirtschaftet.

Anbau:

Die Trauben für den Grande Vallée stammen aus den Weingärten von Mareuil, Mutigny, Avenay, und Festigny.

Rebsorte Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Region Champagne	Alkoholgehalt 12 % Vol.	Trinktemperatur 6-8 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe AC Champagne	Restsüße 2	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken mineralisch	Bodenart Kreide und Ton	Trinkfenster 2022-2028	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Biodynamische Wirtschaftsweise	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu

