



André Clouet brut Chalky AOC Champagne

Typ	Schaumwein
Traubensorten	Chardonnay
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	André Clouet
Ausbau	84 Monate Flaschenreifung auf der Hefe
Ausschanktemperatur	8 bis 10 Grad Celsius
Trinkreife	1 bis 3 Jahre
Alkoholgehalt	12 %
Artikelnummer	60423700

Beschreibung

Optisch und geschmacklich ist der Chalky eine Hommage an das Kreide-Terroir der Champagne. Reinsortiger Chardonnay des Jahrgangs 2013 (obwohl so nicht deklariert) von der Montagne de Reims und der Côte de Blancs. Mit nur 6 Gramm Restsüsse zeigt sich dieser Blanc de Blancs Champagner elegant, körperreich, straff und mit einer fast maritim anmutenden Salinität, begleitet von Zitrus- und frischen Apfelnoten. Ein Clouet-Champagner mit Charme und cremigen Schmelz, begleitet von viel Mineralität und aromatischer Länge.

Passt zu

Apérogebäck, geräucherter Fisch, Pouletbrust an Rahmsauce, Austern, Riesencrevetten, Langusten vom Grill