BAUR au LAC Vins

André Clouet brut Grande Réserve

AOC Champagne, 375 ml

375 ml

Art-Nr. 60145300

Ein facettenreicher «Wein», den sie unbedingt zu Tisch bitten sollten! Die Familie Clouet hat das Glück, Reblagen in der Grand-Cru Gemeinde Bouzy zu besitzen. Ihre ersten Weinberge erhielt sie als Dank für ihre Treue zu Napoleon. Schon damals war Bouzy als exzellentes Terroir für Pinot Noir weltberühmt. Heute kreiert Jean-François Clouet dort äusserst balancierte und vielschichtige Champagner. Seine Grande Réserve präsentiert sich mit Noten von Quitte, reifer Birne und frischem Gebäck, die Mousse ist kompakt and langanhaltend.

Herkunft:	**Frankreich / Champagne**
Traubensorte:	**Pinot noir**
Genussreife:	**1 bis 3 Jahre nach dem Kauf**
Trinktemperatur:	**8 bis 10 °C**
Vinifikation:	**Flaschengärung, sofort schonend abgepresst**
Ernte:	**Handlese**
Ausbau:	**auf der Hefe**
Ausbaudauer:	**36 Monate**
Volumen:	**12.0 %**
Parker:	**91**

Hinweis: Enthält Sulfite

BAUR au LAC Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Blumigkeit
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fruchtigkeit
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Würzigkeit
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Holzeinfluss
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Komplexität
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Gaumenprofil

Auftaktfülle
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Säure / Saftigkeit
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Mineralität/Herbe
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Körper
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Abgangslänge
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10