



# André Clouet brut Grande Réserve

AOC Champagne

750 ml

Art-Nr. 60145700

Typisch für Jean François Clouets Champagner sind die Noten von kandierten Früchten, der Duft nach frischem Christstollen, Safran, Röstmandeln und Schokoladenstückchen. Eine feine Perlage zeichnet ihn aus. Seine Mousse ist kompakt, anhaltend und kräftig am Gaumen. Komplex im Geschmack und lang im Abgang, beschert er einen perfekten Genuss, sei es zum Aperitif oder auch zu kulinarischen Genüssen.

Herkunft:	<b>Frankreich / Champagne</b>
Traubensorte:	<b>Pinot noir</b>
Genussreife:	<b>1 bis 3 Jahre</b>
Servicetemperatur:	<b>8 bis 10 °C</b>
Vinifikation:	<b>Flaschengärung, sofort schonend abgepresst</b>
Ernte:	<b>Handlese</b>
Ausbau:	<b>auf der Hefe</b>
Ausbaudauer:	<b>15 Monate</b>
Volumen:	<b>12.0 %</b>

# BAUR *au LAC* Vins

## Genussprofil

### Nasenprofil

#### Intensität



#### Blumigkeit



#### Fruchtigkeit



#### Würzigkeit



#### Holzeinfluss



#### Komplexität



## Gaumenprofil

### Auftaktfülle



### Säure / Saftigkeit



### Mineralität/Herbe



### Körper



### Abgangslänge

