BAUR au LAC Vins

Philipponnat Les Cintres Extra Brut 2009

AOC Champagne, 750 ml

750 ml

CHF 498.– N° Art. 60053709

Un nez très épicé alliant des notes de musc, de muscade, de clou de girofle, de poivre noir et de noyau d'abricot. Minéral et frais, avec des notes de pêche blanche mûre et de fruits noirs, comme la griotte noire. La finale est complexe et intense avec des notes de céréales grillées et de malt. Les Cintres est l'une des trois cuvées d'une seule parcelle, dont 2009 est le troisième millésime après 2006 et 2008. après 2006 et 2008. La cuvée provient de vignes cultivées sur les coteaux, qui sont les plus exposées au soleil et les plus anciennes (jusqu'à 70 ans), au cœur de ce vignoble exceptionnel.

Origine:	**France / Champagne**
Parcelle:	**Clos des Goisses**
Cépage:	**Pinot noir**
Maturité:	**5 à 15 ans après achat**
Température de consommation:	**10 à 12 °C**
Accord mets:	**Apéro riche, Sushi, Sashimi, Ceviche, Terrine de poisson, Vitello tonnato, Gibiers à plumes**
Vinification:	**Méthode traditionnelle**
Récolte:	**Vendanges manuelles, Selection stricte**
Élevage:	**Sur lies**
Durée de l'élevage:	**120 mois**
Volume:	**12.0 %**
Sucre résiduel:	**4.5g/l**
Parker:	**97**

Note: Contient des sulfites