Marie Copinet

Argilla Villonissa Blanc de Blancs Extra Brut

Von Qaviste

Angebotsdetails



ARGILA VILLONISSA

In der Nase entfalten sich Eindrücke von weissen Blüten, knackigem Apfel und Zitronenschale, ergänzt durch einen kreidigen Hauch, der an die frische Erde in einer Töpferwerkstatt erinnert. Am Gaumen lässt sich der Chardonnay durch nichts verschleiern. Keine Dosage, eine seidige Textur, eine leichtfüssige Spritzigkeit, die eher streichelt als prickt. Der Abgang ist lang anhaltend und mineralisch, begleitet von einer pfeffrigen Note. Ein terroirgeprägter Champagner, geradlinig und präzise, der eher von seinem Dorf erzählt als von seinem Haus.

Land

Frankreich

Region

Champagne

Anbaumethode

In der Umstellung auf biologischen Anbau

Appellation

Champagne AOC

Rebsorte

100% Chardonnay aus den Reben des Weinguts in Villenauxe-la-Grande, auf weissen Tonböden

Farbe

Weiss

Bodenbeschaffenheit

Villenauxe-la-Grande, auf weissen Tonböden

Weinbereitung

Gärung mit natürlich vorkommenden Hefen

Weinbereitung mit minimalem menschlichen Eingreifen

Vollständiger Ausbau in Toneiern, die aus Ton aus Villenauxe hergestellt wurden. Schaumbildung in der Flasche Brut Nature, ohne Dosage

Reifung

Ausbau 24 Monate auf dem traditionellen Holzgestell und 10 Monate nach dem Dégorgement

Dosage

0g/l

Trinkreife

Jetzt bis 2030

Passt zu

Austern natur, Féra-Tatar mit Limette, Seezunge nach Meunière-Art oder gereiftem Alp-Gruyère in dünnen Scheiben

Der Wein kommt auch solo gut zur Geltung, zum Apéro, wenn man einen Champagner pur geniessen möchte.

Servicetemperatur

9°C

Inhalt

75cl

Alkoholgehalt

12% vol

Verschluss

Naturkork

Verpackung

Karton