

Champagner Louis Nicaise Brut Réserve / Louis Nicaise



TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	Hautvillers / AOC Champagner (Champagne)
Traubensorten:	40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier. Die Reben wachsen ausschließlich in Premier-Cru-Lagen auf kalkhaltigen Böden mit Silex und Sedimentgestein.
Assemblage:	60% Jahrgang 2017, 40% Reserve aus den besten Jahrgängen 2010 + 2016
Ertrag:	? hl/ha, Handlese
Ausbau:	95% im Chromstahltank, 5% Barrique
Produktion:	
Lagerfähigkeit:	8 - 12 Jahre
Grösse:	37,5 cl, 75 cl, 150 cl
Preis:	

Degustation



Auge:

Filigrane, blassgelbe Perlensäulen schlängeln sich im Glas empor und machen Lust auf mehr!

Nase:

Der Brut Reserve aus dem Hause Nicaise zeigt ein reiches und komplexes Bouquet, mit weissen Früchten, Zitrus, getrockneten Aprikosen, floralen Noten und frischem Hefezopf, alles raffiniert untermalt mit einem kleinen Hauch Obstblütenhonig.

Mund:

Am Gaumen ist er wunderschön strukturiert mit einer sehr eleganten Perlage. Im Finale nimmt man dezente Aromen von reifen Früchten und etwas Pfeffer wahr.

Es gibt einen Namen, den man in der Champagnerwelt kennen sollte. Anselme Selosse! In allen Champagnerkreisen ist er als Gottvater des Champagners bekannt! Wieso wir diesen grossen Namen ins Spiel bringen? Weil Winzerin Laure Nicaise seine Schülerin war und die Winzerlehre bei Anselme abgeschlossen hat. Sie galt als eine sehr ehrgeizige und stets aufgeweckte Schülerin. Nicht verwunderlich also, dass der Name "Nicaise" bereits heute als aufgehender Stern am Champagner Himmel gilt.

Als Höhepunkt kann man sicherlich die Vorstellung des "Maison Nicaise", durch die renommierte La Revue du Vin de France, auf der Pariser Weinmesse deuten. Der Adelsschlag schlechthin auf dem französischen Weinparkett.

Die 9,12 ha Reben der Familie Nicaise, stehen auf geschütztem Gebiet «Dom Perignon», welches zum UNESCO Weltkulturerbe gehört. Genauer gesagt rund 5,5 km nördlich von Épernay in Hautvillers, dessen Terroir weltbekannt für seine Kalk-, Lehm und Schieferböden ist. Alle Parzellen sind als Premiere Cru klassifiziert. Zusammen mit ihrem Mann Clément führt Laure das Weingut jetzt in 4. Generation.

Trinkempfehlung

Ein sehr edler Begleiter für die schönsten Empfänge und feudale Apéros und Dinners.

Ausschanktemperatur: 8 - 10° C / Wein gekühlt servieren!