

Champagner Louis Nicaise Brut Rosé / Louis Nicaise



Herkunft:	Hautvillers / AOC Champagner (Champagne)	TROUVAILLES DE FRANCE
Traubensorten:	22% Chardonnay, 66% Pinot Noir, 12% roter Jus aus Pinot Noir. Die Reben wachsen ausschließlich in Premier-Cru-Lagen auf kalkhaltigen Böden mit Silex und Sedimentgestein.	
Assemblage:	55% Jahrgang 2017, 45% aus der «ewigen Reserve»	
Ertrag:	? hl/ha, Handlese	
Ausbau:	100% im Chromstahltank	
Lagerfähigkeit:	8 - 12 Jahre	
Grösse:	75 cl	
Preis:		

Degustation



Auge:

Eine sehr edle und feine Perlage steigt in einer lachsrosa Farbe mit silbrigen Reflexen vom Glasboden empor.

Nase:

In der Nase nimmt man intensive Noten von Heidelbeeren, Himbeeren und Cassis wahr.

Mund:

Am Gaumen ist der Wein sehr delikater und fruchtig. Er überzeugt mit einem sehr Bouquet von roten Früchten und Stachelbeeren, welches von einer unglaublich feinen Perlage begleitet wird. Der Abgang ist von grösster Eleganz und anhaltend. Ein grosser Rosé aus der Champagne! Dieser Premier Cru eignet sich hervorragend als Begleiter von edelsten Apéros oder zu feudalen Menüs mit Garnelen oder Hummer.

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

Wird als Aperitif genossen, oder zu Garnelen und Hummer gereicht – der Feuillatte Rosé Grand Reserve Brut ist immer zur richtigen Stelle. Das spiegelt auch die Erwähnung im Guide Hachette wider, der für viele Genießer auf der Welt als Kompass dient.

Ausschanktemperatur: 7 - 9° C / Wein gekühlt servieren!