

Champagner Louis Nicaise Brut Millésime / Louis Nicaise



TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	Hautvillers / AOC Champagner (Champagne)
Traubensorten:	60% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier. Die Reben wachsen ausschließlich in Premier-Cru-Lagen auf kalkhaltigen Böden mit Silex und Sedimentgestein.
Ausbau:	100% im Chromstahltank
Lagerfähigkeit:	8 Jahre
Grösse:	75 cl
Preis:	

Degustation



Auge:

Schon im Glas, das keinesfalls zu klein sein sollte, macht der Champagner sofort klar, dass es sich um ein Top Produkt handelt. Die feine Perlage schimmert goldgelb und wirkt sehr elegant.

Nase:

In der Nase nimmt man eine feine Aromatik von Edelhefe, Mineralik, Orangenzesten, Brioche und etwas Zitrus wahr. Ein grossartiger gereifter Champagner.

Mund:

Am Gaumen präsentiert sich der Millésime Champagner sehr aromatisch, aber trotzdem präzise und

sehr fokussiert, mit einer schönen Mineralik, Röstnoten und feinen Fruchtaromen. Der Abgang ist harmonisch

und anhaltend. Ein Champagner für Fans von gereiften, edlen Champagner von grosser Klasse.

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 edler Begleiter für die schönsten Empfänge und feudale Apéros riche, sowie Meeresfrüchten und pochiertem Fisch.

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