



Champagne André Clouet Silver

Brut Nature AOC 75cl













75 cl

 FR - Champagne

 Champagne André Clouet

Silver Brut Nature von André Clouet ist ein Grand-Cru-Champagne aus Bouzy (Pinot Noir, weiss gekeltert) ohne Dosage. In der Nase zeigen sich grüne Äpfel, reife Aprikose und Zitrus, dazu gerösteter Toast und feine Brioche-Noten. Am Gaumen wirkt die Perlage sehr fein, der Stil straff trocken mit knackiger Säure und klarer Mineralität reife Frucht rundet den sehr trockenen Nachhall elegant ab.

	Traubensorte	Pinot Noir
	Herkunft	Champagne
	Produzent	Champagne André Clouet
	Vinifikation	Méthode traditionnelle (Flaschengärung) Gärung in Eichenfässern langes Hefelager (ca. 48 Monate) vor dem Degorgieren keine Dosage (Brut Nature).
	Charakter	Silver Brut Nature von André Clouet ist ein Grand-Cru-Champagne aus Bouzy (Pinot Noir, weiss gekeltert) ohne Dosage. In der Nase zeigen sich grüne Äpfel, reife Aprikose und Zitrus, dazu gerösteter Toast und feine Brioche-Noten. Am Gaumen wirkt die Perlage sehr fein, der Stil straff trocken mit knackiger Säure und klarer Mineralität reife Frucht rundet den sehr trockenen Nachhall elegant ab.
	Passt zu	Austern, Jakobsmuscheln, Sushi, Sashimi, Ceviche, Riesengarnelen, gegrillter Hummer
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2029 geniessen, 8-10°C
	Artikel Nr.	09815
	Inhalt	75 cl
	Weintyp	Schaumweine