


Champagne André Clouet BdB


Brut Dream Vintage 2014 AOC

75cl













75 cl

 FR - Champagne - 2014

 Champagne André Clouet

Jahrgangschampagner als Blanc de Blancs aus 100% Chardonnay, mit langem Hefelager von mindestens vier Jahren für feinen Schmelz und subtile Autolyse. In der Nase Bienenwachs, Gebäck, geröstete Mandel und kandierte Agrumen. In Bouzy geführt von Jean-François Clouet steht das Haus für präzise, grand-cru geprägte Cuvées. Am Gaumen cremig und ruhig, getragen von reifer Säure, sehr feiner Mousse und salzig-mineralischem Zug im Finale klar, brut und lang mit Zitrusdruck.

	Traubensorte	Chardonnay
	Herkunft	Champagne
	Produzent	Champagne André Clouet
	Vinifikation	Handlese traditionelle Flaschengärung lange Flaschenreife auf der Hefe (mind. 4 Jahre) Dosage ca. 7 g/l
	Charakter	Jahrgangschampagner als Blanc de Blancs aus 100% Chardonnay, mit langem Hefelager von mindestens vier Jahren für feinen Schmelz und subtile Autolyse. In der Nase Bienenwachs, Gebäck, geröstete Mandel und kandierte Agrumen. In Bouzy geführt von Jean-François Clouet steht das Haus für präzise, grand-cru geprägte Cuvées. Am Gaumen cremig und ruhig, getragen von reifer Säure, sehr feiner Mousse und salzig-mineralischem Zug im Finale klar, brut und lang mit Zitrusdruck.
	Passt zu	Austern, Meeresfrüchte, Fisch, Krustentiere, Geflügel, gereifter Hartkäse
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2035 geniessen, 8-10°C
	Artikel Nr.	09816/14
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2014



Weintyp

Schaumweine