

**André Clouet brut Un jour de 1911
AOC (Appellation d'origine contrôlée)
750 ml**

91.00 CHF

Mittleres Goldgelb. In der Nase breit, fruchtig und mit süssen floralen Aromen unterlegt. Sehr schöne, feine Perlage. Am Gaumen überzeugt er mit viel Kraft und Dichte. Dieser charaktervolle, grosse Champagner erweist sich als wunderbarer Essensbegleiter.

Facts

Herkunft:	Frankreich / Champagne
Böden:	Belemnit Kreideboden
Produzent:	André Clouet / Jean Francois Clouet
Traubensorte:	Pinot noir
Ratings:	Parker 93
Charakter:	 Die Kreativen
Ertrag:	1911 Flaschen jährlich

Vinifikation:

Méthode champenoise -Handlese der Trauben; nach der Pressung mit einer alten vertikalen Baumpresse, wird nur der erste und somit der beste Teil den man erhält (Cuvée genannt) sorgfältig vergoren. Verschneiden der Grundweine, Abfüllung in Flaschen und Zugabe von Zucker und Hefe um die zweite Gärung in Gang zu setzen, die bis zu 3 Monate dauern kann. Anschliessende liegende (sur lattes) Reifung auf dem Sediment während 3 Jahren in den alten Kreidekellern. In dieser Zeit erhält der Champagner seine charakteristischen Aromen. Danach werden die Flaschen in schräge Pulte (pupitres) eingelagert und täglich gedreht und gekippt bis die Flaschen senkrecht mit Kopf nach unten stehen diesen Vorgang nennt man Rütteln (Remuage). Entfernung des Depot (Dégorgement) welches sich so im Flaschenhals gesammelt hat und Auffüllung der verloren gegangenen Menge durch Zugabe einer geringen Versanddosage. Produktion: 1911 Flaschen jährlich.

Genussreife:	2 - 3 Jahre nach dem Kauf, kann aber auch 5 - 10 Jahre reifen
Servicetemperatur:	8-10°C
Volumen:	12.0%