



Vincent Couche

Champagne AOC

Chloé

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Duftiges Bouquet mit delikater Apfel- und Quittennote, dahinter Blätterteig, Hefe und Caramel. Ungemein saftig am Gaumen mit mundfüllender Struktur, präziser Säure und ganz feiner Perlage. Bleibt aber stets luftig und elegant, die würzigen Aromen vom Solera-Verfahren ergänzen die fruchtigen und kräuterigen Nuancen wunderbar, sehr komplex und edel. Enorm langer, geschliffener Abgang mit steiniger Salzigkeit und Noten von kandiertem Steinobst. Ein herrlicher, naturbelassener Champagner mit perfekter Balance aus Kraft, Finesse und Mineralität. (mh)

Genussempfehlung

Extra brut

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2030

 **Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** 66% Pinot
Noir, 34% Chardonnay

 **Robert Parker:** 92

 **Vino Vario:** 19