



Vincent Couche

2015 Champagne AOC

Millésime


75cl (6er-Karton)


Degustationsnotiz

Im Duft unheimlich nobel und ganz im Couche-Stil mit perfekter Symbiose aus Frische und feiner Oxidation. Gelber und roter Apfel, Zitronenschale, Salbei, Baumnüsse und Toast kommen in grosser Harmonie zum Ausdruck. Sehr puristisch, kernig und mit einer kühlen Mineralität krallt sich dieser Millésime am Gaumen fest, die zarte Perlage und der subtile Schmelz sorgen für Eleganz und Noblesse. Hier zeigen sich wieder Apfel- und Zitrusnoten, frisches Brioche und edle Kräuternoten, alles ist zart unterlegt mit einem oxidativ-würzigen Touch. Endet sehr lang, präzise und mit einer salzigen Note. Ein grandioser, äusserst charaktervoller Jahrgangs-Champagner mit grossartiger Frische. (mh)

Genussempfehlung

Extra nature

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2030

 **Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8 °C

 **Traubensorten:** 63% Pinot Noir, 37% Chardonnay

 **Vino Vario:** 19