



Franck Pascal

Champagne AOC

Confiance Blanc (Coteaux Champenois)

75cl (6er-Karton)

CHF 54.00 statt ~~CHF 60.00~~

Degustationsnotiz

Franck Pascal keltert auch einen köstlichen «Coteaux Champenois» (= Stillwein) aus Pinot Meunier. Die Basisweine stammen aus den Jahrgängen 2014, 2015, 2017 sowie 2019 und werden ähnlich wie bei einem «Non-Vintage» Champagner geblendet. Vielschichtiges Bouquet nach Zitronenschale, rotem Apfel, etwas Biskuit und Schwarztee, dazu Lindenblüten und Salbei, erinnert etwas an einen Chablis. Geradliniger Gaumen mit feiner Struktur, vifer Säure und toller Spannung. Die Mischung aus gelber Frucht, floralen Noten und edler Reife sorgt für eine komplexe Aromatik. Bleibt im Abgang lange haften und zeigt eine im Nachhall eine salzige Mineralität. Ein puristischer Charakterwein und streng limitierte Rarität, von der nur 3410 Flaschen produziert wurden! (mh)

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Genussreife:** Jetzt - 2029
-  **Alkoholgehalt:** 12% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** Pinot Meunier
-  **Wine Spectator :** 92
-  **Vino Vario:** 18+