



Champagne Gaston Chiquet Tradition Premier Cru

Helles Goldgelb, sehr zartes Mousseux. Sehr verhaltenes Bukett, ein Hauch von reifem gelben Apfel, etwas Honig, Andeutungen von Biskuit. Mittlere Komplexität, süsse gelbe Frucht, Nuancen von Pfirsich, dezentes Säurespiel, süsslicher Nachhall, es fehlt etwas an Länge, Aprikosen im Nachhall.

Produzent	Champagne Gaston Chiquet
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	8° - 12°
Lagerfähigkeit	5 Jahre
Traubensorten	Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	502560
Passt zu	Fisch, Käse, Französischer Küche, Apéro
Bewertungen	Wine Spectator 90/100



Vinifikation

Mindestens drei Jahre auf der Hefe (sur latte). Dosage 6g/L.

Terroir

Sandhaltige Böden, kalkhaltiger Untergrund

Geschichte

Antoine und Nicolas Chiquet wiederum sichern die Kontinuität im Respekt der althergebrachten Regeln: "Unser wichtigstes Ziel ist es, die Qualitätsanforderungen, deren Erben wir sind, aufrechtzuerhalten"; die Techniken haben sich verbessert, die Tradition bleibt.

