

SÉLECT RESERVE

Blanc de Noirs



Der Champagner Roger-Constant Lemaire Select Réserve Brut ist der ideale Begleiter bei vielen Gelegenheiten. Er ist körperreich, wenig, zugleich fruchtig, besteht zu 100 % aus Schwarzriesling Trauben und hat einen langen Nachhall.

Weinbau : Anbaugebiet Vallée de la Marne.
Lehm-Kalk Boden.
Aus einem 35-jährigen Rebberg.
Manuelle Lese mit einer strengen Auswahl der Trauben.
Integriertes Weinbauprogramm und Behandlung mit norwegischen Algen.

Weinbereitung : Lange alkoholische Gärung bei 16°C.
Späteres Zapfen im Februar.
Verzicht auf eine malolaktische Gärung.
Ohne Schöning und Filtration.
Lagerung für 4 Jahre im Keller.
Verwendung nur der Säfte aus den allerersten Pressen.
Erste Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks.

Degorgierung : Dosierung Brut - Extra Brut (zwischen 4g und 8g/L).
100 % hausgemachte Versanddosage mit reinem Rohrzucker in Eichenfässer gereift.

Rebsorte : 100 % Schwarzriesling (Pinot Meunier).

Verkostung : Champagner mit strohgelber Farbe und feinen Bläschen. Die Nase ist fruchtig, rund und frisch am Gaumen.

Tipps zur Begleitung :

Dieser Wein wird zu jeder Gelegenheit genossen, er passt zu Fisch und weißem Fleisch oder zu gegrillten Garnelen auf einem Orangen- und Pfirsichbett.

