

LES HAUTES PRIÈRES

Millésime 1^{er} CRU



Aus den renommiertesten Weinbergen des Maison Roger Constant Lemaire, dieser Jahrgang - Blanc de Blancs, ist mit außergewöhnlicher Finesse und Frische verpackt. Ein Champagner der zum besten Chardonnay der Welt gewählt wurde.

Weinbau : Anbaugebiet de Hautvillers.
Kalkhaltige Böden.
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.
Reifung von 8 Monaten in Eichenfässern.
Verzicht auf eine malolaktische Gärung.
Ohne Schönung und Filtration.
Lagerung für 5-6 Jahre im Keller.
Verwendung nur der Säfte aus den allerersten Pressen.

Degorgierung : Dosierung Brut - Extra Brut (zwischen 3g und 8g/L).
100 % hausgemachte Versanddosage mit reinem Rohrzucker in Eichenfässer gereift.

Rebsorte : 100 % Chardonnay - Blanc de Blancs 1^{er} Cru.

Verkostung : Champagner mit leichter und leuchtend gelber Farbe mit feinen Bläschen von seltener Finesse. Filigrane Nase mit fruchtigem und blumigem Aroma sowie langem Abgang.

Tipps zur Begleitung :

Dieser außergewöhnliche Champagner entfaltet sich hervorragend zusammen mit Entenleberpastete oder gefüllten Entenbrustscheiben zu einem intensiven Geschmackserlebnis. Eine weitere Empfehlung wäre auch heißes Austern-Gratin mit Zitronensauce.

