

COLLECTION ROGER CONSTANT

Millésime 1^{er} CRU



Eine einzigartige Flasche für einen einzigartigen Jahrgang, seltene und zarte Feinheit sowie Delikatesse. Er zeichnet sich als ein großer Champagner mit Zinnetikett aus. Diese hochwertige Flasche ist mit einer Seriennummer und einer Sammler Kapsel versehen : die Flaschen sind mit der Anzahl von nur 1.200 Flaschen limitiert.

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 : 1/3 Chardonnay - 1/3 Spätburgunder (Pinot Noir)
1/3 Schwarzriesling (Pinot Meunier).

Verkostung : Einzigartiger Champagner mit Feinheit und Finesse.
Die Nase nach süßen Brötchen enthüllt Noten von reifen gelben Früchten, gekennzeichnet durch den Duft nach Pfirsich und Aprikose. Ausgezeichneter Gaumen mit Aromen von exotischen Früchten.

Tipps zur Begleitung :

Der Champagner eignet sich als Aperitif oder als Begleiter einer Mahlzeit und zeichnet sich durch einen subtilen Ausdruck seiner delikaten Aromen aus.

