CUVÉE MILLÉSIMÉE GRAND CRU AC CUVÉE MILLÉSIMÉE AC

CHAMPAGNE SOUTIRAN | 2015

Frankreich, Champagne



lieblich

fruchtig

erdig

trocken

sparkling, expressiv

körperreich, opulent

Soutiran ist ein kleines, familiengeführtes Champagnerhaus im Dorf Ambonnay, in der Montagne de Reims Subregion. Die Trauben stammen von dreissig Grand-Cru-Parzellen rund um das Dorf, von denen die Familie Soutiran 6 ha besitzen. Den Weinen wird Zeit gegeben, sowohl im Eichenfass als auch in der Flasche zu reifen, wodurch das volle Terroirs dieser grossen Weine zum Ausdruck gebracht wird. Der Vintage-Champagner wird nur in den allerbesten Jahrgängen hergestellt. In der Nase findet sich eine schöne Mischung aus Quiche-Noten, Birne und roten Beeren. Der Gaumen ist cremig und strukturiert mit Aromen von Brioche und einem salzigen, langen und komplexen Abgang.



Pinot Noir, Chardonnay

Genussreife: 1 - 10 Jahre

10% der Basisweine werden im Eichenfass gekeltert. Vor dem Degorgement reift der Wein 4 Jahre auf der Hefe.

Birne, Quitte, Brioche

Lachs-Tatar, Sushi, Meeresfrüchte, gereifter Käse

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer

mild	säurehaltig

VDI MIGROS partner