

# Régis Poissinet

## *Terre d'Irizée, Extra Brut*

 750 ml

 France,



 9920341105



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

Gegrillter Oktopus mit Chorizo-Öl und dicken weißen Bohnen  
(Meeresfrüchte)

Tatar vom Weiderind mit Wachtelei und Schalotten-Konfit (Rind)

Geschmorte Topinambur mit Haselnuss-Creme und eingelegten  
Birnen (vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 26.02.2026

## Information zum Wein

Dieser Champagner stammt aus Weinbergen an der Schwelle vom Marne-Tal zur Montagne de Reims. Die Lagen in Cuchery, Baslieux, Leuvrigny, Troissy und Mareuil le Port von sind geprägt von kalkhaltigen Lehm- und Schwemmlandböden. Die Cuvée besteht zu 87 % aus Meunier sowie zu 13 % aus Chardonnay. Sie enthält 45 % Reserve-Weine und wurde in Eiche und Cuves ausgebaut. Die Dosage liegt bei 1,9 Gramm. Degorgiert wurde der Champagner am 28. November 2022.

## Farbe

mittleres Strohgelb, feines Mousseux

## Nase

Der "Terre d'Irizede" öffnet sich mit feinsten Autolyse-Noten, einem Duft von weißen, leicht parfümierten, betörenden Blüten, Zitronenschalen, Mandeln, Kern- und Steinobst mit gelben und grünen Noten, etwas Gestein und warmen Gewürznoten.

## Gaumen

Am Gaumen begeistert die Cuvée mit Eleganz und druckvoller Spannung. Es ist ein Champagner mit einerseits klarer zitrischer Frucht, einer eleganten, feinen Spur von Hefe und Brioche und ebenso von leicht mürben Apfelnoten, die eine zusätzliche Tiefe bringen. Ein mundwässernder, langer Schaumwein mit einem weiten Spannungsbogen, sanftem Druck und einer idealen Länge.