

 **Jérôme Blin**

# *La Pouillote, Extra Brut*

 , 750 ml

 France,



 9920341018



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** g/l

**Acidity content:** g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

Geschmortes Kalbsbries mit Morchelsauce (Kalb)

Hummerravioli mit Bisque (Meeresfrüchte)

Tarte mit Chaource und Birnen (vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 25.11.2024

## **Organoleptisches Profil**

Eine Assemblage aus 80% Meunier und 20% Chardonnay von 45 Jahre alten Reben mit 85% aus dem Jahrgang 2019 und 15% Resèrve-Weinen. Die Vinifikation erfolgte im Edelstahl, die Tirage im März 2020 und das Dégorgement im September 2022. Die Dosage beträgt knapp unter 6 Gramm. 1.200 Flaschen.

## **Farbe**

Strohgelb mit ganz leichtem Rosé, feine Perlage

## **Nase**

Die Nase sorgt für einen betörenden Auftakt von reifem Pfirsich, Aprikose und Reineclaude und etwas Birne. Dazu kommen Noten von der Kruste eines frisch gebackenen Sauerteigbrottes, nasser Kalkstein, etwas Sauerkirsche, Blutorangenzeste und Kräuter.

## **Gaumen**

Am Gaumen zeigt der Champagner Gourmandise. Er ist rund, hat aber einen leichten Gerbstoff, an dem man sich reiben kann. Er ist cremig, besitzt aber gleichzeitig Säuredruck, die Perlage ist fein, aber gut spürbar, die Aromatik rotbeerig und zitrisch, fruchtbetont, aber unterlegt mit Kräutern und Gewürzen, vor allem Safran.