



Jérôme Blin

La Varoce, Extra Brut



, 750 ml



France,



9920341028



„

Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Christina Hilker

Grüner Spargel mit Arganöl, gerösteten Pinienkernen und

Wildkräuter Salat (vegan)

Türmchen von ungestopfter Gänseleber und Schwertfisch mit

Salicornes

Gurkenkaltschale mit Thunfisch in geröstetem Sesamöl

Tasting review

by Christina Hilker on 08.07.2025

Info zum Champagner:

Cuvée aus Pinot Meunier und Chardonnay.

Tirage 03/2023 Degorgement 12/24

Farbe/Aussehen:

Elegantes helles Goldgelb mit silbrigen Reflexen/ dicht; feine und breitgestreute Pérlage.

Nase:

Der 2022er Champagne La Varoce zeigt Tiefe und komplexe Mineralität im Duft, Muschelschalen, kühle Steine, Sojasauce und das Aroma nach Austern und dem Meer machen den Auftakt. Mit Sauerstoff gesellen sich Grapefruit, grüner Apfel, ein Hauch Basilikum und grüner Tee hinzu. Ein überaus vielschichtiger und kompakter erster Eindruck. Ganz wunderbar!

Gaumen:

Am Gaumen packt er zu mit Kraft, deutlichen salzigen Noten grandioser Länge. Ein Champagner, der die Begleitung von Essen sucht gerne aus dem Meer, da wird die Wein Speisenkombination zu einem echten Umami Erlebnis. Seine Salzigkeit und ein feiner Gerbstoff regen mit jedem Schluck zu einem weiteren an. Was für eine Entdeckung, was für eine Trink- und Genussfreude.