

 **Tarlant**

# *Argilité, Brut Nature*

 , 750 ml

 France,



 9920310063

**Alkoholgehalt:**

**Residual sugar:** 0 g/l

**Acidity content:** 0 g/l



## Food reccomendations

from Christoph Raffelt

**Filet vom Loup de Mer in Kräuterkruste mit**

**Venusmuscheln und Zitrusfrüchten**

(Fisch)

**Seezunge in Feigenblättern mit frischen Feigen**

(Fisch)

**Fasan mit Mangold-Confit und Röstbrot**

(Wildgeflügel)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 30.06.2023

## Zum Wein

Die Cuvée »*Argilité*« ist eine Komposition aus 50 % Chardonnay und 50 % Meunier von dem Weinberg Notre Dame in Celles-les-Condé im Marnetal mit *Calcaires du Lutétien*, also Kalkstein aus dem Pariser Becken, vermischt mit Tonerde. Der Weinberg besitzt eine Hangneigung von 20 %. Die Lese erfolgte am 16. September 2015. Der abgepresste Grundweingärte spontan in der georgischen Amphore, wo der Wein auch bis zur Flaschenfüllung am 24. Juli 2016 ausgebaut wurde. Das *Dégorgement* erfolgte im Juli 2021. Die Dosage liegt bei null Gramm.

## Farbe

helles Goldgelb; feines, ganz klares Mousseux

## Nase

Der »*Argilité*« 2015 verströmt zunächst einen Duft von feuchtem Stein. Petrichor ist hier das Stichwort. Dann kommen grüne und gelbe Zitrusfrucht mit zerstoßenem Stein, Kräuter und etwas Rauch hinzu. Darüber liegen mit zunehmender Luft Noten von Hanf, Kamille und Apfel- sowie Orangenschalen.

## Gaumen

Am Gaumen zeigt sich die charmante reife Frucht des Meunier in Verbindung mit den zitrischen Noten, der besonderen Spannung und dem Grip, den der Ausbau in der Amphore dem Champagner verliehen hat. Die Textur ist sicher das Markanteste an diesem Champagner, der eine gute Tiefe wie auch Länge zeigt und schließlich mit einer cremig zitrischen Note und mit mineralischer Spannung abschließt.