Jérôme Blin

Coteaux Champenois Blanc, Œil de Perdrix

2022, 750 ml

Frankreich, Champagne

9920341022

Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Jakobsmuscheln mit Wein in der Muschel und mit Etorki überbacken (Meeresfrüchte)

Gratin Andouillette Chaource (Schwein)

Flamiche mit Birne und Maroilles (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.11.2024

Information zum Wein
Dieser Coteaux Champenois ist ein reinsortiger Pinot Meunier, von dem lediglich 190 Flaschen erzeugt wurden. Ausgebaut wurde der Wein im Tongefäß und im Fass.

Farbe
Œil de Perdrix, das Auge des Rebhuhns steht für das ganz blasse Rosa des weiß gekelterten Meuniers

Nase
Der *Œil de Perdrix* bietet einen ganz feinen, zurückhaltenden Duft, bei dem sich Bleistiftabrieb mit Anissaat, einem Hauch von Zuckerwatte, Zitronen und Grapefruit mischt.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Coteaux Champenois* ätherisch, frisch und ganz trocken mit einem wahrnehmbaren Gerbstoff-Grip und einer klaren, prägenden Säure. Auch hier stehen die zitrischen Noten im Vordergrund. Hinzu kommen jedoch auch ein paar mürbe Apfelnoten, etwas Honigwachs, Salz und etwas Pfeffer. Ein sehr eigenständiger Wein von Jérôme Blin.