Régis Poissinet

Terre d'Irizée, Extra Brut

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920341105

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	1 g/l



Speisempfehlungen

von 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)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 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'Irizée" 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 en 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.