

## Vazart-Coquart & Fils

# *Rosé Extra Brut, 2021+Res., Chouilly Grand Cru*

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920404041

 Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 3 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Pâtisserie mit Waldfrüchten**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Charcuterie, ruhig mit etwas Schärfe in der Wurst**

(Fleisch)

**Entenbrust à l'Orange**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.05.2024

## Informationen zum Wein

Der *Vazart-Coquart Extra Brut Rosé Grand Cru* stammt aus einem elf Hektar großen Grand Cru-Weinberg in Chouilly. Das Durchschnittsalter der Chardonnay-Reben beträgt 45 Jahre, der Pinot ist jünger. Die Reben wurzeln tief in der Belemniten-Kreide. Das Weingut befand sich zum Zeitpunkt der Lese noch in der Umstellung auf nachhaltigen und ökologischen Weinbau. Die erste zertifizierte Bio-Lese erfolgte 2020. Für diese Cuvée wurden 92 % Chardonnay und 8 % Pinot Noir verwendet. 55% stammen aus dem Jahrgang 2020, 45% aus einer 1982 begonnenen Réserve perpétuelle, aus der jedes Jahr 40% entnommen und wieder aufgefüllt werden. Der Grundwein wurde in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren und einem biologischen Säureabbau unterzogen. Der Champagner wurde im Mai 2023 abgefüllt und im Juli 2023 exklusiv für Vinaturel mit einer Dosage von 3,5 Gramm (normalerweise 5 Gramm) dégorgiert.

## Farbe

Intensives, saignée-artiges Rosé mit lebhafter, prickelnder Perlage.

## Nase

Der *Extra Brut Rosé Grand Cru* ist ein intensiver Champagner, der zunächst vor allem an Walderdbeeren, Pfirsiche, Blutorangen und ein Tartelette mit Himbeercoulis erinnert. Nach einigen Momenten an der Luft entfalten sich blumige und kräuterige Noten mit einem Hauch von Cassis und Wacholder.

## Geschmack

Am Gaumen präsentiert sich der *Rosé Grand Cru* saftig und fruchtig und erinnert an Kirschen, Cassis und Eclair mit Himbeercreme. Hier zeigt sich das Terroir der Côte des Blancs mit einer klaren Mineralität und einer kräftigen Säurestruktur. So ist dieser Champagner ausgewogen zwischen Frucht und leichter Dosage, Frische und feiner Perlage.