Régis Poissinet

Cuvée Irizée Meunier, Extra Brut

2014, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920341102

Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	2 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gebackener Kürbis mit Salbeibutter und Pecorino (vegetarisch)

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Quitten-Püree (Kalb)

Ente "Bigarade" mit Orange und Fenchelgemüse (Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.11.2024

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 100 % aus Pinot Meunier des Jahrgangs 2014. Der Wein wurde zu 100 % in Eiche ausgebaut. Die Flaschen wurden von Hand gerüttelt und mit einer Dosage von 2,3 Gramm am 5. Juli 2022 degorgiert.

Farbe
helles Goldgelb, feines Mousseux

Nase
Die Nase der "Cuvée Irizée Meunier" erinnert an mürbe Äpfel, reife Steinfrüchte und Kumquats. Hinzu kommen Quitten mit Flaum und Wachs, weißes Nougat und Mandelhörnchen.

Gaumen
Am Gaumen bietet die Cuvée eine Fülle an Aromen, Saft und Energie. Es ist eine stimmige Opulenz mit einer agilen Säure und Mineralität, aber auch "rondeur" und Reife. Der Champagner besitzt gleichzeitig eine kühle, frische und leicht salzige Komponente, wirkt balanciert, zurückhaltend druckvoll, besitzt Tiefe, Länge und endet mit einem Hauch von Minze im Finale.