

# 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  
Austern Motoyaki (Meeresfrüchte)

Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Zitronenöl und  
Kräutern (Meeresfrüchte)

Meyerzitronen-Sorbet mit Thymian (vegetarisch)

# 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 87% aus Pinot Meunier und zu 13% aus Chardonnay. Ausgebaut wurde der Wein in Teilen im Edelstahl, in Teilen im Holz. Der Anteil an Reserveweinen liegt bei 45%. Der Wein wurde am 28.11.2022 mit 1,9 g/L Dosage degorgiert.

## Farbe

Platingelb, feines Mousseux

## Nase

Die Nase der *Cuvée Irizée* wirkt besonders fein und ausgewogen. Sie erinnert an Zitronen, Grapefruits und Blutorangen, an Pfirsiche und Nektarinen, aber auch an Cassis und mürben Apfel. Dazu kommen Anklänge von Shortbread und Brotkruste, etwas Gestein und Kräuter.

## Gaumen

Am Gaumen offenbart sich eine gemäßigt kraftvolle Struktur, verbunden mit einem angenehmen, geradlinigen Säuredruck. Auch hier findet man wieder die Mischung der zitrischen, weißen und dunklen Armen, ergänzt durch einen Hauch Passionsfrucht, Salzzitrone und Zitronencreme. Tatsächlich wirkt auch die Textur cremig und schafft eine gelungene Balance zur frischen Säure und Mineralität.