Régis Poissinet

L'émergente, Extra Brut

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920341106

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gratinierte Austern (Meeresfrüchte)

Boudin Noir und Jakobsmuscheln mit Apfel-Thymianbutter (Meeresfrüchte, Schwein)

Escabeche von Gelbflossenthunfisch mit Auberginenpüree und Kräutern (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.02.2026

Information zum Wein
"L'Émergente" ist eine Cuvée aus mehreren Jahrgängen, 77 % Meunier und 23 % Chardonnay. Sie enthält 11 % Reserve-Weine. Der Grundwein wurde in Eichenfässern und Cuves ausgebaut. Die Dosage liegt bei 3 Gramm. Degorgiert wurde der Champagner am 20. März 2025.

Farbe
mittleres Strohgelb, feines Mousseux

Nase
"L'Émergente" ist ein heller lebendiger, klarer und strahlender Champagner mit Noten von Limetten und reifer Zitrone, frischer Birne und Apfel sowie feinen Mandelnoten.

Gaumen
Am Gaumen wirkt die Cuvée saftig, lebendig, rund, und geradezu klassisch mit einer feinen Autolyse und ganz feinen Oxidation. Der Wein offeriert eine klare, helle Frucht und gute Länge bei einer lebhaften Struktur, Geschmeidigkeit, Frische und eine salzige Note im Finale, die neben dem Mousseux für zusätzlichen Trinkfluss sorgt.