Régis Poissinet

Cuvée Irizée Chardonnay, Extra Brut

2016, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920341103

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Jede Menge Austern

(Meeresfrüchte)

Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Agrumen und geröstetem Sesamöl

(Meeresfrüchte)

Kichererbsensalat mit Kräutern und Kabeljau

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.12.2022

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 Chardonnay des Jahrgangs 2016. Der Wein wurde zu 100 % in Eiche ausgebaut. Die insgesamt 641 Flaschen wurden von Hand gerüttelt und mit einer Dosage von 2,4 Gramm am 19. Mai 2022 degorgiert.

Farbe

Platingelb, feines Mousseux

Nase

Die Nase der *Cuvée Irizée* wirkt fein und strahlend hell. Sie wird vor allem bestimmt durch gelbe und ein wenig auch durch grüne Zitrusfrüchte, etwas knackiges grünes Kernobst, zerstoßenen Kalk und weiße Blüten.

Gaumen

Am Gaumen baut sich sehr schnell viel Druck auf. Auch hier präsentiert sich der Chardonnay hell und klar mit viel zitrischer Frucht und feinster Crème. Der Holzausbau, der im Duft nicht präsent war, wird hier deutlich, ohne in den Vordergrund zu treten. Der messerscharfe und kraftvolle, dabei aber immer fein bleibende*Champagner* wird getragen von einer elektrisierenden Mineralität.