

## **Petit Clergeot**

# *Chevry Cuvée Cuve, Blanc de Noirs V21*

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920370026

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



## **Speiseempfehlungen**

von Christoph Raffelt

Ceviche von Seeteufelbäckchen mit Ajì und Ingwer (Fisch)

Pissaladière mit Sardellenfilets und Oliven (Fisch)

Feigen-Birnen-Tarte mit Blätterteig (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.10.2024

## Information zum Wein

Reinsortiger Pinot Noir von der Côte des Bar. Das Weingut ist in Poliset beheimatet. Paul-Bastien Clergeot bearbeitet acht Hektar in Poliset, Balnot sur Lagne und Les Riceys. Dieser Wein stammt von einer Pinot Noir-Parzelle namens Chevry, die 1975 bepflanzt wurde. Sie hat eine Ost-Ausrichtung, liegt „bas de Coteau, au Bord de la Rivière. Die Trauben wurden am 10. September 2021 gelesen und im Edelstahl (Cuvée Cuve) ausgebaut. Der V21 ist der dritte Jahrgang. Er wurde am 18.1.2024 degorgiert. Die Dosage liegt bei 0 g/l.

## Farbe

Strohgelb mit feiner Perlage

## Nase

Die *Chevry Cuvée Cuve V21* ist ein Pinot Noir-Champagner vom Kimmeridge-Kalk. Er duftet nach rotem Apfel und roten Beeren in Verbindung Zitronenzesten und etwas Steinobst. Zudem hat man eine wachsig Note in der Nase, dazu etwas Kalk, Jasmin, Koriander und Hefe.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt die Cuvée ebenfalls eher rottönig und wachsig mit einer dezenten Perlage und einer angenehmen Frische. Man findet hier aromatisch vor allem Kernobstnoten mit Apfel und etwas Quitte sowie einige rote Beeren.