Lacourte-Godbillon

Terroirs d'Ecueil, Premier Cru Extra Brut

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920381500

Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	3 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geschmorte Steinpilze mit Thymian-Polenta und Pecorino (vegetarisch)

Kross gebratene Wachtel mit Beluga-Linsen (Geflügel)

Jakobsmuscheln mit krossem Pancetta und Erbsenpüree (Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.02.2026

Informationen zum Wein

Der Cru aus dem Terroir von Ecueil basiert auf 14 verschiedenen Grundweinen aus drei Jahrgängen. Die Reben – 85 % Pinot noir und 15 5% Chardonnay – stehen auf Sand und leichten Tonböden. 75 % stammen aus 2022, 25 % sind Reserveweine der beiden vorangegangenen Jahre. Degorgiert wurde am 5.5.2025 mit 2,5 g/l Dosage.

Farbe

blasses Strohgelb, leuchtend und klar

Nase

Der "Terroir d'Ecueil" ist ein wahrer Textbook-Champagner: duftig, fein, elegant, noch ein bisschen scheu, aber charmant. Er erinnert an Blüten, Zesten, rote Apfelschalen, Mandeln, Nüsse, etwas Patisserie und Nougat.

Gaumen

Auch am Gaumen ist präsentiert sich der "Terroir d'Ecueil" von Lacourte-Godbillon als Charmebolzen. Ein feines Mousseux verbindet sich mit charmant fruchtigen Noten, Kraft und Mineralität. Der Champagner besitzt einen angenehmen Druck, Saft und Würze, bietet eine klare Herkunft, wirkt sehr typisch, fein säuerlich, handwerklich präzise und balanciert.