

Jérôme Blin

La Haute Cirrière, Extra Brut

 2019, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920341002

 Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot

Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gemüse und Hühnchen aus dem Ofen mit mediterranen Kräutern (Geflügel)

Gougères (vegetarisch)

Sushi (Fisch, Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.11.2024

Information zum Wein

Eine Assemblage aus viel Pinot Meunier und ein wenig Pinot Noir aus dem gleichnamigen Weinberg mit 50 Jahre alten Reben in tonigem, siltigem Kalkmergel. Komplette aus 2019, ausgebaut im Edelstahl. Die Tirage erfolgte im März 2020, das Dégorgement mit 7 Gramm Dosage im Januar 2024. 700 Flaschen.

Farbe

Strohgelb mit einem kleinen Hauch von Rosé und feiner Perlage

Nase

La Haut Cirriére erinnert im Duft an gewachste Zitronenschalen und Mandarinen, gelbe Pflaumen und Quitten in Verbindung mit Meringue, etwas Muskat und Zimt, Grafit, Mandelblüten und Veilchen.

Gaumen

Am Gaumen wirkt *La Haute Cirriére* gelbfruchtig und ebenfalls leicht wachsig mit einer leichten Note von Waldmeister. Der Champagner besitzt eine gute Struktur, einen feinen Druck und eine lebendige Perlage. Er kleidet den Mund mit einer leichten Salzigkeit aus, während eine agile Mineralität spürbar ist.