

CHAMPAGNE
Ernest Remy
Grand Cru à Mailly-Champagne



2007 war ein Jahr mit einem frühen Frühling, einem launischen Sommer und... Trauben mit seltenen Merkmalen.

Die ganze Intensität dieses Jahres spiegelt sich in diesem unbestreitbar ausgezeichneten Jahrgang wieder !



MILLÉSIME 2007

Extra-Brut Blanc de Noirs Grand Cru

Assemblage

100 % Grand Cru 100 % cuvée, hergestellt aus den Trauben der Ernte 2007, deren Besonderheiten sie widerspiegeln. Ernest Remy Champagne produziert einen Jahrgang, wenn die Qualität der Trauben in seinem Weinberg es erlaubt ; das Gleichgewicht zwischen Säure, Zucker und Aromen muss perfekt sein.

Rebsorte

Eine 100% Pinot Noir-Rebsorte (die bevorzugte Rebsorte des Montagne de Reims) aus dem Grand Cru-Terroir der Mailly-Champagne.

Lese

Manuelle und selektive Lese der schönsten Trauben.

Reifung im Keller

Mindestens 120 Monate in unseren Gewölbekellern, während die Vorschriften für AOC-Champagner nur 36 Monate verlangen. Die Qualität der Trauben ermöglicht eine langsamere Reifung, um das aromatische Potenzial dieses Champagners, seine Kraft und seine Länge im Mund optimal auszudrücken.

Dosage

Die sehr geringe Dosierung von 4 g Zucker (extra-brut) unterstreicht die aromatische Palette des Jahrgangs 2007.

Verkostung

Die Farbe ist hell, brillant, goldblond mit leicht bernsteinfarbenen Reflexen. Beim Servieren verstärkt das zarte und cremige Sprudeln den Wein, den er belebt.

Die reife Nase erinnert an Korinthen, Aprikosen, geröstete Mandeln und Haselnüsse. Die Reife des Gaumens drückt Aprikose, getrocknete Birne, einen Hauch von kandierten Zitrusfrüchten und einen Hauch von Gewürzen aus.

Kombinationen von Speisen und Weinen

Der Jahrgang 2007 kann über den Aperitif hinaus mit dem milden Geschmack von Steinpilzrahm, Geflügel, Hechtquenellen, Räucherlachs etc. genossen werden.

Abfüllung und Verpackung

Flasche 75 cl und Magnum 150 cl (ab September 2019).
Schachtel mit 6 Flaschen.