

CHAMPAGNE
Ernest Remy
Grand Cru à Mailly-Champagne



100 % Grand Cru und ausschliesslich aus La Cuvée. Hier trifft sich die Intensität des Pinot Noir mit der Frische des Chardonnay... Oder auch die wunderbare Geschichte von unmöglichen Akkorden, von Ernest Remy.

OXYMORE

Extra-brut Grand Cru

Assemblage

100 % Grand Cru und 100 % Cuvée.

Rebsorte

60 % Pinot Noir (Lese 2009), und 40 % Chardonnay (Lese 2008) aus unseren ältesten 40-jährigen Parzellen aus dem Grand Cru-Terroir der Mailly-Champagne.

Lese

Manuelle und selektive Lese der schönsten Trauben.

Vinifikation

Alkoholische Gärung, gefolgt von einer vollständigen malolaktischen Gärung, beide in alten burgundischen Eichenfässern.

Reifung

Die ersten acht Monate: Reifung des stillen Weins in Fässern auf der gesamte Hefe, ohne zu rühren, um nicht zu viel Fett in den Wein zu geben. Die sanfte Sauerstoffzufuhr, die durch das Holz erfolgt, reagiert mit der Hefe des Weins und bereichert die aromatische Palette mit kandierten und gebackenen Noten. Es ermöglicht dem Wein auch, antioxidative Eigenschaften zu erwerben, die eine längere Frische nach dem Schäumen gewährleisten.

Mindestens 8 Jahre im Keller.

Die sogenannten « Quadratingflaschen » sind traditionell mit Korkheftklammern verkorkt. Diese Art des Verkorkens bewirkt eine langsamere Entwicklung sowie das Entfalten empyreumatischer Aromen (geröstet und würzig), die nach 4 Jahre sehr spürbar sind.

Entlüftung und Dosierung

Manuelle Entlüftung. Dosierung Extra-Brut.

Verkostung

Die Farbe ist golden mit hellgrünen und leicht lachsfarbenen Tönen. Die Nase ist offen mit einem dominanten Röst- und Buttergeschmack (Brioche, Brotkruste); Evolution nach Trockenfrüchten (Haselnuss, geröstete Mandel), Honig und Lebkuchen. Am Gaumen ist er frisch, lebendig im Auftakt mit einer Dominanz von Röstaromen und cremig im Abgang.

Kombinationen von Speisen und Weinen

Butterblätterteig, Vol-au-Vent mit Champignons, Rahmgeflügel mit Pfifferlingen, Mandelforelle, Steinbutt mit Sauce Hollandaise, geräucherter Fisch...

Abfüllung und Verpackung

Flasche 75 cl und Magnum 150 cl. Kiste mit 6 Flaschen oder 3 Magnum.

