



## Champagne Millésime, Brut, Grand Cru, AOC, Champagne 2006

Champagne Barnaut

<b>Kategorie:</b>	Schaumweine
<b>Artikelnummer:</b>	207206
<b>Grösse:</b>	75cl
<b>Land:</b>	FRANKREICH
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Alkohol:</b>	12.5%
<b>Rebsorte:</b>	Chardonnay, Pinot Noir
<b>Allergen Hinweis:</b>	Enthält Sulfite

### Der Produzent

Nur 17 von 320 Gemeinden im Gebiet der Champagne dürfen die Appellation Grand Cru tragen, eine davon ist Bouzy, wo das Champagnerhaus Barnaut seit 1874 beheimatet ist. Philippe und Laurette Séconde sind die 5. Generation einer Winzerfamilie in der Champagne, sie besitzen eigene Grand Cru Lagen, welche Trauben von höchster Qualität liefern. Hatte der Vater von Philippe noch die meisten Trauben verkauft (an Louis Roederer welche diese für ihre Top-Cuvée "Cristal" verwendete), verarbeitet Philippe heute das ganze Traubengut selbst. Philippe's Champagner werden nach der "Assemblage perpétuel" Methode assembliert: jedes Jahr wird ein Teil der Cuvée (aus Grundweinen verschiedener, auch älterer Jahrgänge) zurückbehalten. Im nächsten Jahr wird diese Reserve dann wieder zur Assemblage hinzugegeben. So enthält die Grande Réserve auch heute noch ein paar Tropfen des allersten Jahrgangs 1874.

### Der Wein

Dies ist der eigentliche Ausdruck des aussergewöhnlichen Terroirs von Bouzy. Diese Cuvée stammt aus dieser seltenen Gemeinde, die sowohl für Pinot Noir als auch für Chardonnay als Grand Cru klassifiziert ist. Jahrgangs-Champagner wird nur in sehr guten Jahren hergestellt und hat jahrelanges Lagerpotenzial. Mit 50% Chardonnay und 50% Pinot Noir, ein kräftiger Champagner und idealer Speisenbegleiter.

### Der Charakter

Leuchtendes Goldgelb und feinste Perlage. In der Nase reife, gelbfruchtige Aromen, Honig, frisches Heu und Brioche. Im Gaumen mit lebendigem Auftakt, cremig und lang im Abgang.

