Weinpass

Champagne Brut Lucie Cheurlin

Unsere Champagner von Cheurlin tragen die Vornamen der beiden Inhaber, den Geschwistern Lucie und Sébastian Cheurlin. Champagne Lucie ist eine Cuvée aus 70 % Pinot Noir und 30 % Chardonnay, also mit deutlich mehr Pinot, so wie es an der Côte des Bar Tradition ist. Ein bemerkenswert hoher Anteil von Réserve-Weinen älterer Jahrgänge verleiht der Cuvée zusätzliche Tiefe. Strohgelb mit goldenen Reflexen im Glas. Zuerst deutlich rotfruchtig in der Nase, dann weiße Blüten, etwas Brioche und Aprikosen. Feingliedrige, cremige Perlage, schön stoffig, mit leicht jodigen Noten vom Kimmeridge-Kalk im Finish.

Erzeuger:	Champagne L&S Cheurlin
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorte:	Pinot Noir, Chardonnay
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut
Vegan:	ja
Passt zu:	Aperitif, Maispoularde
Artikel-Nr.	19380
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	10
Gesamtsäure (g/l)	7,1
Restzucker (g/l)	8,8
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	70
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,4
Weinstil	prickelnd

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.