

SAVART FRÉDÉRIC CHAMPAGNE L'OUVERTURE BRUT 1. CRU SAVART



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Savart Frédéric
Traubensorte(n):	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage:	6-7 g/l
Ausschenktemperatur:	8-10°C

Fein ziseliert, frischfruchtig mit zarter, kalkiger Mineralität und sanften Hefenoten. Pinotypische Weinigkeit am Gaumen ohne aber plump zu wirken, mit gutem Zug.

Empfehlung

Wunderbar, um den Tag mit ein paar Tapas ausklingen- und den Abend einläuten zu lassen.

Produzent

Savart Frédéric - Als kleiner Nachkriegsbetrieb lieferten Grossvater René und Vater Daniel Savart ihre Trauben der Genossenschaft. Mit Frédéric Savart war ab 2001 Eigenleben angesagt, auch wenn noch in der Genossenschaft gekeltert wurde. 2013 wurden eine eigene Cuvée und ein Holzfasskeller errichtet. Eine neue kleine Champagnerperle wächst hier heran: unter Autorenschaft von Frédéric Savart in seinem Laboratoire de Terroirs, das in Ecueil nach Pinot Noir verlangt (85 % der Gesamtmenge), in Villers-aux-Noeuds nach Chardonnay. Edelstahl- und Holzlaubau ergänzen sich. Degorgiert wird von Hand, dosiert im Regelfall Extra Brut. Es sind Champagner mit grosser Ausdruckskraft und in Zukunft kommt da noch mehr. Wir sind so sehr überzeugt, dass wir eine breite Palette der Savart-Champagner, alles Premier Cru, für Sie bereit halten: L Overture Brut (100 % Pinot Noir, Edelstahlaubau, leicht filtriert), L Accomplie Brut (70-80 % Pinot Noir, 20-30 % Chardonnay, Edelstahl- und Barriqueaubau, leicht filtriert), Bulle de Rosé Brut (82 % Pinot Noir, 8 % Rotwein, 10 % Chardonnay, zu einem Fünftel im Barrique, leicht filtriert), L Année Extra Brut (55-60 % Pinot Noir, 40-45 % Chardonnay, Tonneau und Barrique, unfiltriert), Dame de Coeur Extra Brut Millésimé als reinsortiger Blanc-de-Blancs (Tonneaubaubau, unfiltriert) und L Expression Nature/Dosage Zéro: seinerseits ein Blanc-de-Noir-Champagne aus Pinot Noir Vieilles Vignes (300-Liter-Fass, naturbelassen abgefüllt).