

# PIOLLOT PÈRE & FILS

## CHAMPAGNE RAYÉS EXTRA BRUT

# PIOLLOT PÈRE & FILS



Jahrgang:	2010
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Piollot Père &amp; Fils</b>
Traubensorte(n):	Pinot Blanc
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage:	0 g/l
Ausschenktemperatur:	8-10°C

Feine reife Frucht im Bouquet, etwas weisse und gelbe Früchte, sortentypische Birnennoten. Frisch, klar und zupackend im Mund, mit schönem Schmelz.

### *Empfehlung*

---

Als Aperitif oder zu Vorspeisen, feinen Fischgerichten, Thunfisch- oder Jakobsmuscheltatar und Sushi. Begleitet auch Süßes wie etwa Madeleines.

### *Produzent*

---

**Piollot Père & Fils** - Seit fünf Generationen wird bei Piollot Champagner hergestellt, ab 1986 unter eigenem Label. Roland Piollot bewirtschaftet die Weinberge biologisch, seine Frau Dominique Moreau stellt diese bereits vollumfänglich unter ihrem Label Marie-Courtin her. Er widmet der Boden- und Rebenarbeit einschliesslich einer rigorosen Traubenselektion viel Zeit. Roland setzt vor allem auf Pinot Noir und Pinot Meunier, dazu kommen zu einem Drittel Chardonnay, Pinot Blanc und Arbane, die autochthone Traubensorte der Côtes de Bar. Der Piollot-Champagne-Stil ist kraftvoll, substanzreich, begleitet von einer lebendigen Frucht.