FRÉDÉRIC SAVART
L`Accomplie (deg.19)
Extra Brut 1er Cru AC

Inhalt:	150 cl
Produzent:	**Frédéric Savart**
Traubensorten:	Pinot Noir, Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	50`000 Fl
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 94

80% Pinot Noir & 20% Chardonnay. Die Nase zeigt einladende Aromen von reifem Kernobst, roten Beeren und Zitronen Zesten, unterlegt mit einem klar mineralischen Kreide Touch und Noten von weissen Blüten. Am Gaumen zupackend, enorm stoffig, dabei wunderbar frisch, saftig und würzig, mit Zug und wunderbarer Präzision. Wiederum Apfel, Weichselkirsche und komplexe Zitrusnoten im langen Abgang.

Empfehlung

Hervorragend zum Aperitif mit ein paar Austern dazu, oder zu einem Thunfisch Carpaccio, auch zu Meeresfrüchte, Fisch vom Grill. Wunderbar zu einem Kalbs Tatar mit Parmesan Schaum. Oder auch als Begleiter zu Geflügelgerichten.

Produzent

Als kleiner Nachkriegsbetrieb lieferten Großvater René und Vater Daniel Savart ihre Trauben der Genossenschaft. Mit Frédéric Savart war dann ab 2005 Eigenleben angesagt. Dieser hatte in seiner Jugend jedoch erst ganz andere Pläne, war er doch ein talentierter Fußballer, mit einem Juniorenvertrag bei Stade de Reims und als Sportler trank er bis zu seinem 19. Lebensjahr noch nicht einmal Alkohol. Als ihm jedoch ein Transfer zu einem anderen Club angeboten wurde, schlug er der Liebe wegen aus und kehrte zurück in den Betrieb zu seinem Vater. Anfangs wurde zunächst auch noch in der Genossenschaft gekeltert. 2013 wurden dann eine eigene Cuverie und ein Holzfasskeller errichtet. Eine neue, wahre Champagnerperle ist hier unter der Autorenschaft von Frédéric Savart - mittlerweile schon ein heimlicher Star in der Winzer-Champagner-Szene - herangewachsen! Den Fokus setzt er dabei auf das Terroir, das in Ecueil nach Pinot Noir verlangt (85% der Gesamtmenge), in Villers-aux-Noeuds nach

Chardonnay. Edelstahl- und Holzausbau ergänzen sich. Degorgiert wird von Hand, dosiert im Regelfall Extra Brut. Es sind Champagner mit großer Ausdruckskraft - "vins identitaires" wie er sie nennt. Es ist nicht das Ziel die Weine nach seinen Wünschen zu gestalten, sondern eine einzigartige und fragile Schöpfung von Mutter Natur zu bewahren und zu schützen, im Bemühen Aspekte, Nuancen und Feinheiten eben Dieser, bestmöglich zum Ausdruck zu bringen. Wir sind so sehr überzeugt, dass wir eine breite Palette der Savart-Champagner, alles Premier Cru, für Sie bereithalten.