

A. LEVASSEUR
Rue du Sorbier Brut Nature
AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	A. Levasseur
Traubensorten:	Meunier, Pinot Noir, Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	35`000 Fl.
Ausschenktemperatur:	9-11°

Auch diese Cuvée ist komponiert aus 80% Meunier, 15% Pinot Noir und 5% Chardonnay. Die Trauben dafür stammen aus der Einzellage "Les Gautelleries" in Cuchery, welche 1973 gepflanzt wurden. Im Gegensatz zum Brut, lässt David den Brut Nature ein Jahr länger auf der Hefe reifen und degorgiert erst nach rund 36 Monaten. In der Nase zeigen sich Aromen von Mirabellen, saftigen Nektarinen, Waldbeeren und einem Touch von Blutorange, umrahmt mit zarten Noten von weissen Blüten, feinstem Marzipan und Honig Biskuits. Saftig-runder Gaumenauftritt mit schönem Frucht Extrakt und gut stützendem Säure Nerv.

Empfehlung

Wunderbar frisch-fruchtiger Champagner zum Aperitif, der auch hervorragend zu Sushi und Sashimi, oder ein paar Austern passt. Toll auch zu gebratener Rotbarbe auf leicht pikantem Blutorange Salat.

Produzent

In Cuchery, genauer gesagt in der Rue du Sorbier, wurde Champagne A. Levasseur vor über 70 Jahren gegründet. David Levasseur begann 1992 mit der Arbeit in den Weinbergen seiner Familie und übernahm das Weingut offiziell im Jahr 2003. Seither hat David seine eigene Handschrift und Philosophie eingebracht und widerspiegelt dies mit Cuvées, die sowohl mit ihrer Ästhetik als auch mit ihren Aromen die Sinne wecken. Er bringt die Sensibilität eines zeitgenössischen Künstlers in ein traditionelles Handwerk ein und die daraus resultierenden Champagner schließen auf schönste Weise die Lücke zwischen Tradition und Moderne, gekennzeichnet durch eine persönliche Note. Derzeit bewirtschaftet er, verteilt auf 18 Parzellen, 4,2 Hektar, mit größtem Respekt vor der Natur - zertifiziert mit dem «High Environmental Value-Label» (HVE 3) - und dem klaren Ziel, die Essenz seines Terroirs und seiner Rebsorten zu enthüllen.

«Jeder Geruch, jeder Geschmack kann ein Bild, eine Empfindung erwecken», sagt er, «eine Erinnerung in jedem von uns». In der Tat hat David eine ausgeprägte Sensibilität: Seine Sinne sind ständig in Alarmbereitschaft, und sie leiten ihn täglich bei der Konzeption seiner Cuvées «Auf dem Weingut der Familie aufzuwachsen, definiert ein regiertes Leben im Rhythmus der Natur.» Für David Levasseur sind somit die Essenzen seines Terroirs, eine Einladung, den aus diesen geborenen Aromen, in seinen Champagnern zu begegnen.