

**HÉLÈNE BEAUGRAND**  
Belle Hélène Meunier  
Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Hélène Beaugrand</b>
Traubensorten:	Pinot Meunier
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	35`000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Nur gerade mal 0.3 Ha der gesamten Rebfläche von Montgueux sind mit Meunier bestockt. So ist Hélène Beaugrand besonders stolz auf diese Rarität, ist dies doch, mit einer der einzigen reinsortigen Meunier`s aus diesem Anbaugebiet. Deshalb füllte Sie Ihr "Erstlingswerk" auch in besondere Flaschen mit edlem Dekor. Würzig-fruchtiges Nasenbild mit Aromen von Waldbeeren, getrockneten Cranberries, Morellen und etwas Bratapfel, dazu zitrische Töne, umrahmt mit rauchig-speckigen Noten und mineralischem, leicht jodigem Touch. Am Gaumen mit Tiefe, saftig, mit toller Säure Struktur und zarter Mandel Note im Abgang.

### **Empfehlung**

---

Ein edler Apéro zu festlichen Anlässen, aber auch ein passender Begleiter etwa zu feinen Pasteten, klassisch mit Sauce Cumberland, geräucherten Fischen und Meeresfrüchten. Aber auch zu Gemüse Suppen oder zartem Kalbsbries.

### **Produzent**

---

Champagne Beaugrand, ein traditionsreicher Name in Montgueux. Alten Dokumenten zufolge wurden hier schon im zwölften Jahrhundert Reben kultiviert. Nach deren Verwüstung durch die Reblaus, war es denn auch die Familie Beaugrand, die als erste hier wieder Weinstöcke pflanzten und Leo Beaugrand`s Starrsinn und Kampfeswillen ist es sogar mit zu verdanken, dass diese kleine, aber besondere Hügellage rund um das Namensgebende Dörfchen, als Appellation Champagne, erhalten blieb. Zum Dank wurde alsdann sogar eine Strasse nach ihm benannt. Nun zeigt sich, mittlerweile in der vierten Generation, die dynamische Hélène Beaugrand für die Geschicke des Weinguts verantwortlich. Die Vorzüge dieser besonderen Bodenbeschaffenheit der Lage von Montgueux, - man findet hier vor allem ein reichhaltiges Lehm-Kalkstein Gemisch, das

sich über der tiefen Kreideschicht mit Einflüssen von Muschelkalk befindet - weiss die sympathische junge Frau mit sicherer Hand zu nutzen. Alte, zum Teil über 45 Jahre alte Reben, dazu ausgewählte Bio Hefen für eine kontrollierte alkoholische und malolaktische Gärung und eine mindestens drei Jahre dauernde Lagerung vor dem Degorgieren, ergeben komplexe Weine von grosser Finesse. Für uns also Grund genug, um Ihnen diese edlen, ihre eigenständige Lagencharakteristik ausstrahlenden, Champagner anzubieten.