

PIOLLOT PÈRE & FILS
Come des Tallants (2019)
Zéro Dosage AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Piollot Père & Fils
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	70'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ein Blanc de Noirs aus 100% Pinot Noir, ausgebaut im Stahltank. Mit fein-blumigen Noten von blühenden Kräutern unterlegtes, rotfruchtiges Bouquet, dazu knackige Aromen von Mirabellen, Weichseln, Zitrusfrüchten und etwas Granatapfel, umrahmt mit dezent nussigen und zart-jodigen, mineralischen Tönen. Am Gaumen tolle Frische zeigend, zupackend, wiederum mit saftiger Frucht und würzig-rauchiger Mineralität.

Empfehlung

Wunderbar zum Apéro mit kleinen Häppchen, wie etwa Quiche Lorraine, geräucherter Forelle mit Meerrettich-Preiselbeer Schaum oder zu fein-würziger Kürbissuppe. Toll auch zu gebratenen oder gegrillten Fischen, wie etwa "Loup de Mer" vom Grill mit einer Salsa von Pinienkernen, Kerbel, Kirschtomaten und Walnussöl.

Produzent

Seit fünf Generationen wird bei Piollot Champagner hergestellt, ab 1986 unter eigenem Label. Während Roland Piollot die Weinberge biologisch bewirtschaftet (Ecocert zertifiziert), mit grossen Einflüssen der Lehre der Biodynamie, macht dies seine Frau Dominique Moreau bereits vollumfänglich unter dem Label Marie-Courtin (siehe unser Angebot). Roland Piollot widmet dabei viel Zeit der Boden- und Rebenarbeit, einschliesslich einer rigorosen Selektion der Trauben. Er setzt vor allem auf den hier vorwiegend angebauten Pinot Noir, besitzt aber nebst Chardonnay auch noch Parzellen mit alten Rebstöcken von - für diese Region eher untypisch - Pinot Meunier und der für Champagner ganz allgemein sehr selten verwendeten Rebsorte Pinot Blanc, wo Roland mit zu den ganz wenigen gehört, die daraus einen reinsortigen Weissburgunder-Champagner machen. Beim Ausbau lässt man dem Wein Zeit und agiert auch hier nach dem

Biodynamie-Kalender. Der Piollot-Champagne-Stil ist kraftvoll, substanzreich, begleitet von einer lebendigen Frucht. Das Preis-Genuss+Authentizitäts-Verhältnis ist bemerkenswert!