

GUILLAUME SERGENT Le Chemin des Chappes (2020) Extra Brut 1er Cru AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Guillaume Sergent
Traubensorten:	Pinot Noir, Meunier
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	1 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	7'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ein Blanc de Noirs aus 50% Pinot Noir und 50% Meunier. Die Trauben dafür stammen von den Parzellen "Les Grands Chemins" und "Les Chappes", woraus auch der Name resultiert. Beide Anbauflächen befinden sich in 1er Cru Lage in Vrigny. Ausgebaut in gebrauchten Holzfässer verschiedener Grössen. Ein komplexer, eleganter Charmeur mit vinösem Charakter. In der Nase zeigen sich rotbeerige Aromen, etwas Pflaume und Weichselkirsche, aber auch zitrische Noten nach Blutorange und Pink Grapefruit, floral-würzig unterlegt mit feinen Mandelblüten- und Lakritz Tönen. Am Gaumen Tiefe zeigend, zupackend, harmonisch, mit toller Frische und salzig- mineralischem Charakter. NUR 2520 FLASCHEN PRODUZIERT!!

Empfehlung

Mit seiner reichhaltig-eleganten Art ist er auch ein toller Begleiter zum Essen. Antipasti mit würzigen Käse- und Wurstspezialitäten, zu Kalbstatar mit Trüffel, natürlich auch zu Fisch gebraten oder vom Grill, aber auch zu Geflügel und hellem Fleisch wie z.B. Kaninchen.

Produzent

Gerade mal 1.7 Hektar beträgt die Fläche des kleinen Weinguts von Guillaume Sergent in Vrigny, der dieses 2008 von seinem Vater übernommen und 2011 begonnen hat, eine kleine Menge an Champagner unter seinem eigenen Namen zu vermarkten. Mit viel Liebe und Leidenschaft schafft er hier nun faszinierende Champagner, die mit Finesse, Präzision und Harmonie zu beeindrucken wissen. Guillaume bleibt indes bescheiden und bodenständig. Noch immer hängt das kleine Schild seines Vaters - Champagne Roger Sergent - an der Pforte zu seinem Gut und die meiste Zeit findet man ihn in seinen Rebbergen. Mit grosser Akribie, Detailversessenheit und Hingabe bearbeitet er hier seine Parzellen, die mit rund 50% Meunier, 34% Chardonnay und 16% Pinot Noir

bepflanzt sind, zwar nicht zertifiziert,
aber nach biologischen Ansätzen und mit allergrösstem Respekt
vor der Natur. Dabei sind eine gesunde Begrünung, der Einsatz
von Pferd und Pflug und Nutzung von natürlichen Düngemitteln
genauso selbstverständlich wie die Behandlung der Reben mit
ätherischen Ölen und Kräutersuden. Dieses Herzblut
widerspiegelt sich durch grossartige Komplexität,
Vinosität und Balance aufs Schönste in seinen Champagnern.
Sie sind druckvoll, präzise und nachhaltig und wir sind
stolz, Ihnen diese raren Preziosen, - die gesamte
Jahresproduktion liegt bei nur rund 5000 bis 6000
Flaschen! - vorstellen zu können.