

FRÉDÉRIC SAVART
Bulle de Rosé (deg.23)
Extra Brut 1er Cru AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Frédéric Savart
Traubensorten:	Pinot Noir, Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	3,5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	50'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

65% Pinot Noir & 30% Chardonnay & 5% "Vin Rouge" lautet die "Formel" für diesen Rosé d'Assemblage. Pinot geprägte Nase mit Aromen von Kirschen, wilden Himbeeren und Pflaumen, würzig unterlegt mit Noten von (Blut)Orangen-Zesten, blühenden Kräutern, etwas Lavendel und feinem Lakritz und Rauchte Touch. Auch am Gaumen sehr "Weinig", mit viel Pinot Struktur, jedoch mit guter, knackiger Frische, Zug nach vorne und schönem, fein-herbem Finale.

Empfehlung

Mit seiner "Vinosität" ist er auch ein toller Speisenbegleiter, etwa zu Oktopus-Salat, zu Ceviche oder feinem Kalbstatar mit Parmesan-Schaum, oder auch zu verschiedenen Fischen und Meeresfrüchten vom Grill und hellem Fleisch und Geflügel.

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 Cuvée 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.