Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

A. LEVASSEUR

Trait de Saison Brut

AC



Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**A. Levasseur**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon), Pinot Noir (Blauburgunder), Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	7 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	35`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	9-11°

Cuvée bestehend aus 60% Chardonnay, 30% Pinot Noir und 10% Meunier. In der Nase zeigen sich Aromen von Zitrusfrüchten, Tellerpfirsich, reifer, gelber Karambole, Galia Melone und saftigem Apfel, dazu feine Noten von Orangen Blüten und dezente Nuss Töne. Saftiger Gaumenauftakt, mit wiederum frisch-fruchtigen Agrumen Noten, schönem Süss Extrakt und spannender Struktur im dezent mineralisch-kreidigen Finale.

Empfehlung

Mit seiner Finesse wunderbar als Aperitif, aber auch zu Fisch und Meeresfrüchten, etwa zu Lachsforellen Tatar oder zu zart marinierten Gambas mit Fenchel und Ingwer, aber auch zu Geflügel.

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.