Côte des Bar, Champagne **Frankreich**

MARIE COURTIN

Résonance (deg.24)

Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Marie Courtin**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	18`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Ausgebaut rein im Stahltank. In der Nase zeigen sich rotbeerige Aromen, Weichseln, reifer Apfel, etwas Quitte und Grapefruit, unterlegt mit dezent rauchigen, fein-würzigen Nuss Noten. Knackiger Gaumen, zupackend, komplex, mit schöner Frische und kreidig-salziger Mineralik im Finale.

Empfehlung

Wunderbar stoffiger Apéro Champagner, der aber hervorragen auch zu verschiedenen Vorspeisen passt, etwa geräucherte Fische, zu gebratenen Jakobsmuscheln mit Petersilienwurzel Purée, oder sogar auch zu Eintöpfen, wie etwa ein würziges "Cassoulet".

Produzent

Champagne Marie Courtin ist eine Ausnahmeerscheinung – genau wie Dominique Moreau, die Frau hinter diesem faszinierenden Projekt. In Polisot, im Herzen der Côte des Bar, bewirtschaftet sie ihre kleinen Parzellen mit großer Hingabe biodynamisch, mit Vision, Tiefe und unerschütterlichem Glauben an die Kraft des Terroirs. Benannt nach Dominiques Großmutter, spiegeln die Weine von Marie Courtin diese Stärke und Erdverbundenheit wider. Moreau verzichtet weitgehendst auf Schönung, Filtration und Dosage, arbeitet mit spontaner Vergärung und minimalem Eingriff. So ist jeder Jahrgang ein Spiegel des Bodens, des Klimas und ihrer Intuition. Ihre Champagner sind unverfälscht, lebendig, voller innerer Spannung und zutiefst ausdrucksstark. Marie Courtin ist kein Champagnerhaus für die breite Masse, sondern für Suchende – für jene, die Tiefe suchen statt oberflächlichen Glanzes. Unter gleichem Dache entsteht auch Champagne Piollot, welche ihr Mann Roland Piollot aus Trauben der ebenfalls biologisch bewirtschafteten Weinberge seiner Familienseite, mit genauso viel Hingabe, Akribie und Nähe zur Natur keltert.

SECLI WEINWELT

Secli Weinwelt AG | Dossenstrasse 17 | CH-9470 Buchs
T +41 81 756 18 61 | contact@secli-weinwelt.ch | www.secli-weinwelt.ch