*Montagne de Reims, Champagne* **Frankreich**

# GUILLAUME SERGENT

## Bossa Nova (deg. 24)

## Extra Brut Blanc de Noirs 1er Cru AC




| | |
|---|---|
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | **Guillaume Sergent** |
| Traubensorten: | Pinot Noir (Blauburgunder), Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling) |
| Alkoholgehalt: | 12.00% Vol. |
| Dosage | 0 g/l |
| Gesamtproduktion des Hauses: | 7`000 Fl. |
| Ausschenktemparatur: | 10-12° |

Ein Blanc de Noirs, komponiert aus Pinot Noir und Meunier Trauben, ausgebaut im Holzfass. Das Resultat ist ein charaktervoller, einladender Champagner, mit Aromen von saftigem Kernobst, gelben Kirschen, Waldbeeren und Zitrusfrüchten, umrahmt von fein-herben Kreide Tönen und würzigen, zart rauchigen Nuss Noten. Oder wie Guillaume auf dem Rücketikett schreibt: `geflüsterte Poesie, die von einer einfachen und reifen Rhythmik bedient wird`

### *Empfehlung*

Ein wunderbarer Champagner zum Apéro mit ein paar klassischen Käse-Gougères oder Schinkengipfeli, genauso wie zu etwas komplexeren Gerichten, etwa gebratenem Blumenkohl mit Tahini und Granatapfelkernen, zu geflämmter Makrele auf Apfel-Sellerie Salat oder auch zu Miesmuscheln im Fenchel-Kirschtomaten-Ouzo Fond.

### *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 wiederspiegelt 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.