Côte des Blancs, Champagne **Frankreich**

AGRAPART ET FILS

Minéral

Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru AC Champagne AC



Jahrgang:	2018
Inhalt:	150 cl
Produzent:	**Agrapart et Fils**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	3 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	90`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 95, Parker 94+

Die Trauben für den Minéral stammen von zwei Parzellen: Le Champ Bouton in Avize, der im Tank vergoren wird und Les Bionnes in Cramant, der im Fass vergoren wird. Die Nase zeigt sich mit facettenreichen Aromen nach Zitronenschale, gelben Früchten und feinen Kräuternuancen, unterstrichen von deutlich mineralischen Kalk- und Jod Noten. Konzentriert, präzise und klar, mit wunderbarer Frische und Spannung, animierendem Säure Nerv und feinem Salz Touch im langen Abgang.

Empfehlung

Zu allen Arten von Meeresfrüchten, Muscheln (speziell Austern), Fischgerichten mit Queller.

Produzent

Pascal Agrapart zählt mit zu den angesehensten Winzern der Champagne. Inzwischen mehr und mehr von seinem Sohn Ambroise unterstützt, bewirtschaften sie zusammen 12 Hektar Weinberge, davon 9 Hektar in den Grand Crus von Avize, Cramant, Oger oder Oiry. Seit Generationen folgen Agraparts einer Philosophie der naturnahen, handwerklichen Weinbereitung: Die Weinberge werden biologisch bearbeitet (ohne Zertifikat), die Trauben von Hand gelesen, die Gärung erfolgt mit natürlichen Hefen, der Ausbau oft im Holzfass – geduldig und mit minimaler Intervention. Für Pascal und Ambroise ist es vor allem wichtig, dass das Leben und die Identität des Bodens im Wein voll zum Ausdruck kommen können. So entstehen komplexe, tiefgründige Champagner, die das Terroir unverfälscht widerspiegeln. Besonders die Lagen-Cuvées wie Minéral, Avizoise oder Vénus begeistern mit Präzision, salziger Mineralität und außergewöhnlicher Tiefe. Agrapart ist

kein Champagner für den schnellen Genuss, sondern für Entdecker, die Authentizität, Charakter und Herkunft im Glas suchen.