

AGRAPART ET FILS
Pinot Avenay
Brut Nature 1er Cru AC



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Agradart et Fils
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	3 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	90'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Der erste reinsortige Pinot Noir von Pascal Agradart und seinem Sohn Ambroise, welcher nun langsam in die Fusstapfen seines Vaters tritt und die Ägide des Hauses übernimmt. Die Trauben dafür, stammen aus der Einzellage "Champ Saint Bernard" in der 1er Cru Gemeinde Avenay Val d'Or, welche zur Region Vallée de la Marne zählt. Ausgebaut wurde der Grundwein in Demi-Muids, BSA wurde vollzogen. Vereint aufs Schönste die ausdrucksstarken Aromen eines Blanc de Noirs, mit der Agradart typischen Präzision und Eleganz ihrer Chardonnays. RARITÄT!

Produzent

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