

GUILLAUME SERGENT
Les Prés Dieu B.O. (deg. 23)
Extra Brut Blanc de Blancs 1er Cru AC



| | |
|---------------------------------|--------------------------|
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | Guillaume Sergent |
| Traubensorten: | Chardonnay |
| Alkoholgehalt: | 12.00% Vol. |
| Dosage | 2 g/l |
| Gesamtproduktion des Hauses: | 7'000 Fl. |
| Ausschenktemperatur: | 10-12° |

Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay stammen von den Parzellen "Les Prés", einer 1er Cru Lage in Vrigny und "Les Vignes Dieu", einer Süd-Lage in Coulommès, aus dessen Bezeichnungen auch der Name resultiert. Ausgebaut in gebrauchten, sogenannten "demi-muids", 500 Liter fassenden Holzfässern. B.O bedeutet in diesem Fall "Bouteilles Oubliés" - die "vergessenen Flaschen", was sinnbildlich für die sechs Jahre steht, die dieser Wein im Keller auf der Hefe reifen durfte. Zu den wunderbaren, typischen Aromen von verschiedenen, reifen Zitrusfrüchten, gesellen sich Noten von Pfirsich Tarte, Honig Melone, gelbe Pflaumen und etwas Ananas, umrahmt von feinen Nuss Tönen, Blüten Düften und (Laugen)Gebäck. Am Gaumen harmonisch, elegant mit schöner Frische. NUR 279 FLASCHEN!!!

Empfehlung

Ein wunderbar eleganter Apéro Champagner, der aber auch hervorragend zu feiner Gemüse-Quiche passt, zu Fisch, gebraten oder pochert mit cremiger Sauce, oder sogar zu Ente "à l'Orange".

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 widerspiegelt 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.