

GUILLAUME SERGENT

Olga Rosé (deg. 25)
Extra Brut 1er Cru AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Guillaume Sergent
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Dosage	2.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	7'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ein sogenannter Rosé de Saignée aus 100% Pinot Noir, bei dem für die Farbgebung, die Struktur und die Aromatik, die Trauben eine gewisse Mazerationenzeit erfahren. Diese stammen ausschliesslich aus Lagen der 1er Cru Gemeinde Vrigny. Ausgebaut wurde der Grundwein komplett in Holzfässern. Degorgiert wurde nach rund 66 Monaten Hefelager auf der Flasche. Aromen von roten Beeren, Weichsel-Kompott, Kirmes-Äpfel, etwas Grenadine und kandierten Zitrusfrüchten, unterlegt mit floral-würzigen Noten von Nüssen, getoasteter Brioche und getrockneten Rosenblüten. Am Gaumen straff und geradlinig, dabei lebhaft, mit saftiger Frucht, minerlich-kreidiger Würze und eleganter Vinosität. NUR 320 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Mit seiner vinös-eleganten Art ist er ein vielseitiger Speisenbegleiter, etwa zu gebratenen Kopfsalat-Herzen auf "Baba Ganoush" mit Baumnüssen, Feta und Granatapfelkernen, zu einem klassischen Vitello Tonnato oder zu Scampi vom Grill mit fein-herbem Olivenöl und Fleur de Sel. Toll aber auch zu Entenbrust mit Orangensauce.

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.