Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

A. LEVASSEUR
Extrait Gourmand Rosé (B.2023)
Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**A. Levasseur**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	9 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	35`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	8-10°

Ein Rosé d`Assemlage aus 50% Pinot Noir, 45% Meunier, und 5% Chardonnay. Rund 12% beträgt der «Coteau Rouge»-Anteil im Blend, welcher nicht nur für eine tolle Farbe sorgt, sondern auch eine gewisse Weinigkeit beisteuert. Schmeichelndes Nasenbild mit Aromen von saftigen Kirschen, Walderdbeeren, kandierten Früchten etwas Nektarinen Kompott und einem Touch von "Schoko-Nüssen". Runder, fast cremiger Gaumenauftakt mit schöner Fruchtsüsse, feiner, gut stützender Frische und dezenter, feinsandiger Tannin Struktur im Finale.

Empfehlung

Mit seiner schmeichelnden Art, ein idealer Champagner zum Apéro, der aber auch toll zu Melonen mit Rohschinken, oder Räucherforelle mit Preiselbeer-Meerrettich Sauce passt. Versuchen Sie ihn auch mal zu nicht zu scharfer Chinesischen oder Indischen Küche.

Produzent

In Cuchery, genauer gesagt in der Rue du Sorbier, wurde Champagne A. Levasseur vor über 70 Jahren gegründet. David Levasseur begann 1992 mit der Arbeit in den Weinbergen seiner Familie und übernahm das Weingut offiziell im Jahr 2003. Seither hat David seine eigene Handschrift und Philosophie eingebracht und widerspiegelt dies mit Cuvées, die sowohl mit ihrer Ästhetik als auch mit ihren Aromen die Sinne wecken. Er bringt die Sensibilität eines zeitgenössischen Künstlers in ein traditionelles Handwerk ein und die daraus resultierenden Champagner schließen auf schönste Weise die Lücke zwischen Tradition und Moderne, gekennzeichnet durch eine persönliche Note.

Derzeit bewirtschaftet er, verteilt auf 18 Parzellen, 4,2 Hektar, mit größtem Respekt vor der Natur - zertifiziert mit dem «High Environmental Value-Label» (HVE 3) - und dem klaren Ziel, die Essenz seines Terroirs und seiner Rebsorten zu enthüllen. «Jeder Geruch, jeder Geschmack kann ein Bild, eine Empfindung erwecken», sagt er, «eine Erinnerung in jedem von uns». In der Tat hat David eine ausgeprägte Sensibilität: Seine Sinne sind ständig in Alarmbereitschaft, und sie leiten ihn täglich bei der Konzeption seiner Cuvées «Auf dem Weingut der Familie aufzuwachsen, definiert ein regiertes Leben im Rhythmus der Natur.»
Für David Levasseur sind somit die Essenzen seines Terroirs, eine Einladung, den aus diesen geborenen Aromen, in seinen Champagnern zu begegnen.