

AGRAPART ET FILS

Terroirs (deg. 10/24)

Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru AC



Inhalt:	150 cl
Produzent:	Agrapart et Fils
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	6 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	90'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben für den Terroirs stammen von 20 - 40 Jahre alten Reben aus den Gemeinden Avize, Cramant, Oger und Oiry. Zeigt gute Konzentration mit Aromen von Limette, Mandarine, Apfel und etwas Birne, klar unterlegt mit mineralischen Noten. Am Gaumen klar, präzise, herrlich geradlinig, mit Zitrus Noten, weissem Pfirsich und feiner Salzigkeit im Abgang.

Empfehlung

Zum Apero, Meeresfrüchte, Austern, aber auch leichte Vorspeisen wie Fischterrinen oder Geflügelpastete.

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.

