WEINAGENTUR ARNOLD Olympische Straße 27, 14052 Berlin | +49 (030) 30 54 948 | info@weinagenturarnold.de | www.weinagenturarnold.de

Cuvée Brut Originel

Louis de Sacy

Artikel Nr.	09500
Land	Frankreich
Herkunft	Der Pinot Noir wächst in der Region Montagne de Reims
Rebsorte	Chardonnay (46 %), Pinot Noir (52 %), Pinot Meunier (2 %)
Geschmack	brut
Trinktemperatur	8 - 10 ºC
Ausbau	Temperaturgesteuerte Erste Gärung in Edelstahl, danach werden bis zu 20 % ältere Reserveestände hinzugefügt. Nach der Zweiten Gärung erfolgt eine Lagerung für mindestens 2 Jahren bei 10 ºC.
Boden	Der Boden in der Montagne de Reims ist etwas schwerer als in der übrigen Champagner, da die Kreide hier mit Kalk und Lehm durchmischt ist.
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Im Glas zeigt sich die typische goldgelbe Farbe. Der nussige Pinot-Typ hat komplexe und lebhaft-kräftige Nuancen. Der ausdrucksvolle Abgang ist geprägt vom Terroir, aber nicht agressiv.
Empfehlung	Apéritif
Über den Winzer	Die Familie Sacy ist seit 1633 in Verzy ansässig. 1697 wurde Pierre Louis Sacy von König Ludwig XIV in den Adelsstand erhoben. Das Champagner-Haus Sacy wurde 1967 gegründet. Die Sacy's besitzen ca. 20 Hektar Weinberge rund um Verzy, die mit 100% klassifiziert sind: in "Vallée de la Marne", "Côtes des Blanc" und "Montagen de Reims". Das Dorf Verzy auf den Hügeln der "Montagne de Reims" ist eines der 17 Dörfer der Champagne, die die Grand Cru-Auszeichnung benutzen dürfen.