



## Grand Cru Brut Rosé 2018

Louis de Sacy



Artikel Nr.	09520
Land	Frankreich
Herkunft	Grand Cru Lagen
Rebsorte	Pinot Noir (75 %), Chardonnay (25 %)
Qualitätsbezeich.	Grand Cru
Geschmack	brut
Trinktemperatur	7 - 9 °C
Ausbau	Der Most wird unter strikter Temperaturkontrolle zwischen 20 und 36 Stunden vergärt, abhängig vom Jahrgang und der Traubenreife, zur Gewährleistung einer optimalen, typischen Rosé-Robe (Rosé de Saignée-Verfahren). 2maliges tägliches Abpumpen, um ein Maximum an Aromen zu erhalten, anschließende Assemblage der Pinot-Noir und -Meunier-Grundweine
Boden	Mit Kalk und Lehm durchsetzter Kreideboden
Füllmenge	7,50 l
Beschreibung	Sehr elegante, lachsrosa Farbe. Der unnachahmliche Geschmack entfaltet sich nachhaltig mit Erdbeer- und Himbeernoten sowie einem dezenten Aroma von Waldbeeren-Likör. Ein Hauch von Tabak und Harz, gedämpft durch milde Birnenaromen, rundet diesen Rosé Grand Cru ab.
Empfehlung	Apéritif oder als Speisebegleiter
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.