



## Grand Cru brut 2012

Louis de Sacy



Artikel Nr.	09512
Land	Frankreich
Herkunft	ausschliesslich Grand-Cru-Terroir
Rebsorte	Chardonnay (20%), Pinot Noir (80%)
Geschmack	brut
Trinktemperatur	8-10 °C
Ausbau	typischer Kreideboden der Champagne
Füllmenge	1,500l
Beschreibung	Feine, lebhaftige Perlage in goldglänzender Robe, Nase mit gelben Früchten, Nuss, Brioche am Gaumen cremig, harmonisch, subtil mit feinem Abgang
Empfehlung	Dieser raffinierte Champagner eignet sich sowohl zum Apéritif als zur Begleitung eines Menüs.
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.