



## Grand Cru Brut

Louis de Sacy



Artikel Nr.	09510
Land	Frankreich
Herkunft	Grand-Cru-Terroir
Rebsorte	Chardonnay (20 %), Pinot Noir (80 %)
Qualitätsbezeich.	Grand cru
Geschmack	brut
Trinktemperatur	6 - 8°C
Ausbau	Die Assemblage wird aus den besten Cuvées des Jahres realisiert unter Hinzufügung von ca. 10 % Reserveweinen, die 12 Monate im Eichenfass ausgebaut wurden und dem Champagner eine besondere Typizität verleihen. Leichtes Filtrieren (Kieselgur), das die Qualität des Grundweins nicht beeinträchtigt.
Boden	Typischer Kreideboden
Füllmenge	7,50 l
Beschreibung	Feine, lebhaftige Perlage in goldglänzender Farbe. In der Nase gelbe Früchte, nüssig und Brioche. Am Gaumen cremig, harmonisch, subtil mit feinem Abgang.
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.