



Grand Cru brut mévushal

Louis de Sacy



Artikel Nr.	09530
Land	Frankreich
Herkunft	Montagne de Reims, Champagne, Frankreich
Rebsorte	Pinot Noir (60 %), Chardonnay (35 %), Pinot Meunier (5 %)
Qualitätsbezeich.	Brut Grand Cru
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	7 - 9°C
Ausbau	Koscher
Boden	Ton-Kalkstein, Mergel-Kalkstein
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Schöne goldene Farbe. Die feine Perlage verteilt sich auf eine komplexe, subtile und ausgewogene Art. In der Nase, rote Früchte, Zitrusfrüchte, Gewürze, Kräuter und geröstetes Brot, die viel Charakter und Delikatesse verleihen.
Empfehlung	Aperitif oder leichte Gerichte mit Huhn
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.