



Grand Soir millésimé 2011

Louis de Sacy



Artikel Nr.	09550
Land	Frankreich
Herkunft	Montagne de Reims, Champagne, Frankreich
Rebsorte	Pinot Noir (60 %), Chardonnay (40 %)
Qualitätsbezeich.	Champagne blanc AOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	7 - 9°C
Ausbau	Sowohl die alkoholische als auch die malolaktische Gärung findet unter strenger Temperaturkontrolle statt. Die zweite Fermentation ist bei konstanten 12 °C für 30 Tage. Danach reift der Wein für 5 - 6 Jahre.
Boden	Lehm-Kalkboden, Mergel-Kalkboden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Schönes blasses Gold im Glas. In der Nase eine subtile Mischung aus getrockneten Früchten, Anklängen von Vanille und geröstetem Brioche. Am Gaumen ein voller Körper und frisches Bouquet, fein ausbalanciert. Feine, elegante Perlage.
Empfehlung	Aperitif
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.