



## Cuvée XII

Louis de Sacy



Artikel Nr.	09555
Land	Frankreich
Rebsorte	Pinot Noir (55 %), Chardonnay (45 %)
Geschmack	Brut
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 auf der Hefe 12 Jahre in der Flasche.
Boden	Mit Kalk und Lehm durchsetzter Kreideboden
Füllmenge	1,50 l
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.