



Memory 2008

BRUT — PREMIER CRU

Dieser von Guy Charbaut kreierte Jahrgang ist ein wertvolles Vermächtnis für nachfolgende Generationen: Bei seiner Abfüllung in Flaschen ist er eine Wette auf die Qualität des Weins und die getroffene Auswahl; bei seiner Probe ist er das Erlebnis eines alten Chardonnay. Auch wenn man bereits lange auf ihn warten musste, sollte dieser Champagner nach dem Öffnen noch etwas Zeit zum Atmen haben. Lassen Sie sich Zeit und

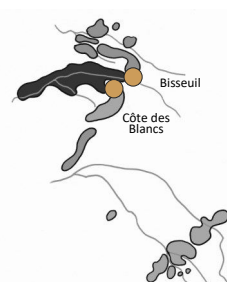
HERSTELLUNG

Das ausgewählte Herz einer Cuvée, ergänzt von Weinen aus den folgenden Terroirs, die als Premier Cru klassifiziert sind: Bisseuil, Mesnil-sur-Oger, Cuis und de Grauves.

Chardonnay 100%
Sommerlese 2008.

Reifung im Edelstahltank, danach mindestens 10 Jahre Lagerung im Weinkeller.

Dosierung von 6,7 g/L — Brut.



VERKOSTUNG



Farbe mit schillernden Reflexen, ein Zeichen für eine schöne Reife.

Delikate Nase. Sie öffnet sich mit köstlichen, biskuitartigen Noten, verfeinert mit Akzenten von Nougat, kandierten Früchten und gerösteten Feigen. Es folgen buttrige Aromen, begleitet von einem süßen Duft nach Lebkuchen und Bienenwachs. Edel und intensiv!



Der Auftakt ist reichhaltig und vollmundig, bevor der Gaumen mit einer unerwarteten Frische überrascht. Die Perlage sorgt für eine leicht säuerliche Dynamik auf einer kräftigen und eleganten Basis. Der üppige Gaumen wird veredelt von Noten süßer Gewürze. Dieser Wein vereint durch seine lange Lagerung Frische und aromatische Komplexität.

RÉCOMPENSES



SPEISEN-CHAMPAGNER-AKKORDE

Eine ausdrucksstarke Cuvée, die sich gut als Aperitif eignet und ein idealer Begleiter ist für zarten Weißfisch wie Seeteufel oder Seelachs.

Erhältlich in den folgenden Formaten : 75cl und 1,5L
Verpackung in Holzkiste mit Goldmarkierung.



Trésors Insoupçonnés