LE MOISSONNIER

VINS ET SPIRITUEUX

Wir präsentieren mit großem Vergnügen:

CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT GRAND CRU
VINTAGE 2020
Michel Genet (P.R.)
AOP Champagne
100% Chardonnay

Manchmal darf es auch ein bisschen mehr sein!

Etwa 80% aller Champagner werden aus Grundweinen verschiedener Jahrgänge zu einer Assemblage verschnitten und kommen ohne Jahrgangsangabe auf den Markt.
Nur die besten Jahrgänge vinifiziert man getrennt, so wie diesen Jahrgangschampagner, der die Einzigartigkeit eines außergewöhnlichen Jahres widerspiegelt.
Von Hand gelesen, verbringt der Rebensaft zunächst 12 Monate im Stahltank, bevor er für 6 Jahre die traditionelle „méthode champenoise", die Flaschengärung durchmacht.
Das Ergebnis ist ein Champagner mit einer unglaublichen Nase von Haselnuss und Brioche, wie sie nur große Chardonnay haben können! Im Mund sehr breit, hinterlässt er mit seiner wundervollen Geschmeidigkeit ein Gefühl von mehr!

ANBAUMETHODE: KONVENTIONELL, TRINKTEMPERATUR: 8°C
GEÖFFNET HALTBAR:
ZU GUT ZUM AUFHEBEN, SOFORT TRINKEN
ALKOHOLGEHALT: 12%, LAGERFÄHIGKEIT: 2036



WIR SCHNÜFFELN NACH WEIN
WIE DAS SCHWEIN NACH TRÜFFELN





LE MOISSONNIER

Alles ausgetrunken?
Hier gibt es Nachschub:
www.lemoissonnier.de/wein/