

Le Cotet, blanc (Deg. 11.2018)

Region	Champagne
Erzeuger	Jacques Lassaigne - Champagne
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FCH080200B

Konzentration auf das Wesentliche: Die Lage

Emmanuel Lassaignes kleine Nobelmanufaktur in Montgueux, zwischen der Côte de Blancs und der Côte de Bar, bringt erstklassigen Champagner hervor. Die Besonderheit sind hier die Böden. Überwiegend Kreideböden, die in ihrer Reinheit vergleichbar mit jenen in Mesnil oder im Grand Cru Montrachet sind (so wurde der Montgueux-Hügel, auf dem sich der Großteil Emmanuels Lagen erstreckt seit jeher von den ortsansässigen Winzern ehrfürchtig „Montrachet der Champagne“ genannt). Mit dem „Le Cotet“ konzentriert er sich nochmals mehr auf das Wesentliche, das großartige Terroir. Dieser Einzellagen-Champagner stammt von alten Reben, über 50 Jahre haben sich diese tief in die kreidehaltigen Böden verwurzelt. Und bringen so einen erstklassigen Champagner hervor, der ganz getreu Lassaignes Hausstilistik entspricht: Purer, mineralischer Champagner, ausschließlich aus der Chardonnay-Traube vinifiziert und so trocken, dass der Kreidestaub knackt! Der „Le Cotet“ profitiert übrigens wie viele handwerklich erzeugte Champagner auch von der Flaschenreife. Und weil Emmanuel ein Profi ist, gibt er auch das Dégorgierdatum, also den Zeitpunkt an dem das Hefedepot die Flasche verlassen hat, mit Korken verschlossen wurde und so eine Flaschenreifung beginnt, immer auf dem Etikett an. Und 2-3 Jährchen schaden diesem Wunderwerk absolut gar nicht, machen ihn



Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis 2029+ ☑

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

