

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MINÉRAL 2011



Champagne Agrapart & Fils

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 94,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:



Weinberg
Alter der Reben
Rebsorten
Biolog. Säureabbau
Dosage

Kreideboden
35-50 Jahre
Chardonnay (100%)
durchgeführt
4 Gramm / Liter
Blanc de Blancs, Blanc de
Blancs, für
Fortgeschrittene,
Jahrgangschampagner,
Essensbegleiter
12,00 Vol. %
12 bis 14°C
enthält Sulfite

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

WINZER & BESCHREIBUNG



1984 übernahmen Pascal und Fabrice Agrapart das Familienweingut Agrapart & Fils an der Côte des Blancs. Seitdem haben sie sich auf beeindruckende Art und Weise konsequent an die Spitze der Champagnerproduzenten gearbeitet. Pascal und Fabrice streben mit ihren reintönigen Terroir Champagnern nach höchster Qualität und dem perfekten Ausdruck der südlichen Côte des Blancs.

In 62 Parzellen die sich fast auf zehn Hektar Rebfläche erstrecken wird ausschließlich Chardonnay angebaut. Das durchschnittliche Rebenalter beträgt hier fast 40 Jahre. Somit liefern diese Rebstöcke zwar einen niedrigen Ertrag, allerdings entstehen Weine mit mehr Extrakt und Tiefe. Die Weinberge, von denen die meisten in Avize, Cramant, Oiry und Oger liegen, werden nachhaltig und unter biodynamischer Ideen bewirtschaftet. So wird zum Beispiel in einigen Weinbergen der Traktor durch ein Pferd ersetzt um so die Bodenverdichtung zu reduzieren und somit das Bodenleben zu aktivieren. Sämtliche Moste werden spontan vergoren. Ein Teil der Weine reift in 600 Liter Holzfässern. „Je älter, desto besser“, sagt Pascal, denn die Fässer sollen keine Holzaromen sondern Tiefgründigkeit und Reife beisteuern. Alle Weine durchlaufen den biologischen Säureabbau. Agrapart Champagner werden mit einer geringen oder gänzlich ohne Dosage abgefüllt. Es sind Paradebeispiele für die südliche Côte des Blancs. Alle Champagner sind stark von der Kreide geprägt, kraftvoll, konzentriert und reif.