

Magnum Champagne Pierre Noire

Famille Collet Champagne · Frankreich



Tiefgründig und lebendig zugleich: *Pierre Noire* entführt in den südlichen, sonnenverwöhnten Teil von Fontaine Denis. 80 % Chardonnay und 20 % Pinot Noir aus alten Reben vereinen sich mit der Komplexität einer Solera, die seit 2012 gepflegt wird. 40 % stammen aus dieser Reserve perpétuelle, 30 % wurden in französischer Eiche vergoren und ausgebaut. Ohne Schönung und Filtration reifte der Extra Brut 40 Monate nach der Ernte und wurde im Januar 2024 degorgiert. Mit einer Dosage von nur 2 g/l zeigt er sich präzise, strukturiert und ausdrucksstark – ein Champagner, der Tiefe und Energie meisterhaft verbindet.

Weineigenschaften

fruchtig, kräftig, lang, rotbeerig, spritzig, trinkfreudig, vollmundig, Apéro, Geschäftlich, Privat, Solist, Sundowner, Trinkbereit, Ihn, Sie, Familie, Freunde, Everybodys darling, konservativ & klassisch, Flaschengärung Neu,

Weindaten

Alkoholgehalt	13 % vol
Trauben	Chardonnay, Pinot Noir
Allergene	Sulfite
Erzeuger	Famille Collet Champagne
Region	Champagne, Côte des Sézane

ADRESSE

Weinzeit Weindot OG
Mariahilfstraße 29 Ost Shed 14
6900 Bregenz
Tel.: +43 664 348 4428
office@weinzeit.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

Bio, von der Rebe bis ins Glas.



AT - BIO - 301