

Champagne Les Sablons Blanc de Noirs Brut Nature

Champagne Durdon Bouval · Frankreich



Ein Einzellagen-Champagner voller Ausdruck und Finesse: Der Les Sablons Blanc de Noirs entsteht aus 100 % Pinot Meunier einer einzigen Parzelle und wird ohne Dosage als Brut Nature abgefüllt. Der Grundwein aus 2019 wurde 2022 degorgiert, wodurch dieser Champagner eine bemerkenswerte Tiefe und Eleganz entwickelt hat. In der Nase verbinden sich würzige Brioche-noten mit feiner Mineralität und einem Hauch von salziger Frische – ein Spiegelbild der kalkhaltigen Böden. Am Gaumen präsentiert er sich präzise, elegant und mit charakteristischer Würze.

Weineigenschaften

breit, lang, reduktiv, rotbeerig, trocken, vollmundig,
Geschenk, Privat, Divers, Für mich, konservativ & klassisch,
Flaschengärung Bio,

Weindaten

Alkoholgehalt	12 % vol
Trauben	Pinot Meunier
Trinktemperatur	8-10 °C
Allergene	Sulfite
Zertifikat	FR BIO 10
Erzeuger	Champagne Durdon Bouval
Region	Champagne

ADRESSE

Weinzeit Weindepot 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