VON SALIS

Champagne

Comte de Montaigne Champagne Cuvée Speciale Brut

CHF 85.00

75cl
12%
Pinot Noir
AN 7135700

Degustationsnotiz
Die dunkelgoldene Farbe des Champagner wird von einer intensiven Perlage begleitet, die reich an feinen und lang anhaltenden Bläschen ist. Klare Aromen roter Früchte prägen den ersten Eindruck, während sich mit Belüftung Nuancen von dunklen Früchten, Gewürzen und Brotkruste vermischen. Am Gaumen zeigt sich ein feines Holzaroma, das die Komplexität betont. Überraschende Noten von geröstetem Brot, knackigen Äpfeln und reifen, getrockneten Früchten begleiten den Geschmack, verstärkt durch die aussergewöhnliche Frische und Eleganz der Perlage.

Herstellung
Die angewandte Methode beinhaltet eine zweifache Gärung des Mosts unter kontrollierter Temperatur, gefolgt von einer zweiten Gärung in der Flasche. Im Gegensatz zu den üblichen Verfahrensrichtlinien, die eine Reifung von 15 Monaten vorsehen, wird die Hefereifung in unserem Prozess mehr als dreimal so lang durchgeführt. Dadurch erhalten die Weine eine erhöhte Komplexität. Die gesamte Reifungszeit beträgt 60 Monate, wovon 12 Monate in Holzfässern verbracht werden. Die Feinheit der Perlage unserer Cuvées wird durch diese ausgedehnte Reifezeit erreicht, unterstützt von hochwertigen Rohstoffen und einer präzisen Kellertemperaturkontrolle, die frisch und konstant gehalten wird.

Geniessen zu
Zu leichten Vorspeisen, hellen Fleischgerichten und Fischgerichten

Produzent
Der Eigentu mer Stéphane Revol kreiert Champagner, die sich von anderen sehr unterscheiden. Comte de Montaigne ist ein Champagner mit einer starken Persönlichkeit, mit einem weinigen Charakter, viel Mineralität, reinen Aromen und mit leichter Perlage. Das Weingut Comte de Montaigne befindet sich in Celles sur Ource, einem kleinen Dorf mit 300 Einwohnern. Nach 1789 wurden die Ländereien der Mönche in der gesamten Champagne an Personen vergeben, welche die Rebberge pflegten. Mit der ersten industriellen Revolution beschlossen die meisten, ihre Ländereien zu verkaufen, um bei der staatlichen Eisenbahn zu arbeiten, ausser in Celles sur Ource. Heutzutage ist dies das Dorf in der Champagne, in dem es mehr Winzer als Einwohner gibt. Comte de Montagne ist sehr bestrebt nach Exzellenz und Qualität. Dieser Wille nach Perfektion hat es der Familie Revol ermöglicht, die Quintessenz von Finesse und Eleganz zu erfassen und einen Champagner zu schaffen, der sich von anderen unterscheidet. Stéphane Revol ist entschlossen, seine in Frankreich und der Welt einzigartige Tradition an die nächsten Generationen weiterzugeben. Das Terroire hat bei Comte de Montaigne eine grosse Bedeutung, dies spiegelt sich in geschmacklicher Hinsicht sehr stark in jedem Champagner von Comte de Montaigne wider. Von der Weinlese bis zum verkaufsfertigen Champagner setzt Comte de Montaigne auf Tradition, harte Arbeit und das Herzblut eines jeden, der daran arbeitet.

VON SALIS

Comte de Montaigne Champagne Cuvée Speciale Brut

Region

Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert.