



Grand Cru brut 2012

Louis de Sacy



| | |
|-------------------|--|
| Artikel Nr. | 09512 |
| Land | Frankreich |
| Herkunft | ausschliesslich Grand-Cru-Terroir |
| Rebsorte | Chardonnay (20%), Pnot Noir (80%) |
| Qualitätsbezeich. | Grand cru |
| Geschmack | brut |
| Trinktemperatur | 8-10 °C |
| Ausbau | typischer Kreideboden der Champagne |
| Füllmenge | 1,500l |
| Beschreibung | Feine, lebhaftere Perlage in goldglänzender Robe, Nase mit gelben Früchten, Nuss, Brioche am Gaumen cremig, harmonisch, subtil mit feinem Abgang |
| Empfehlung | Dieser raffinierte Champagner eignet sich sowohl zum Apéritif als zur Begleitung eines Menüs. |
| Über den Winzer | Die Familie Sacy ist seit 1633 in Verzy ansässig. 1697 wurde Pierre Louis Sacy von König Ludwig XIV in den Adelsstand erhoben. Das Champagner-Haus Sacy wurde 1967 gegründet. Die Sacy's besitzen ca. 20 Hektar Weinberge rund um Verzy, die mit 100% klassifiziert sind: in "Vallée de la Marne", "Côtes des Blanc" und "Montagen de Reims". Das Dorf Verzy auf den Hügeln der "Montagne de Reims" ist eines der 17 Dörfer der Champagne, die die Grand Cru-Auszeichnung benutzen dürfen. |