

## CUVÉE SAINT-NICAISE - PREMIER CRU BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2014

« DIE PERSÖNLICHKEIT DER GROSSEN CHAMPAGNERCUVÉES »

Dosierung BRUT 7g/l. Mindestens 5 Jahre Reifung in der Kellerei vor dem Degorgieren.  
100% Chardonnay aus den Premier-Cru Weinbergen aus la Côte des Blancs (Grauves) und Montagne de Reims (Bisseuil).



Als Flaschen, Magnum, Jeroboam, Mathusalem erhältlich.

### Visuelle Analyse

Die glänzende gold-grüne Farbe ist wunderschön. Sie wird von zahlreichen glänzenden Blasen, woraus einen weissen Schaumkordon entsteht, belebt. Das Ganze erzeugt ein Gefühl von Wohlfahrt und Genuss.

### Geruchsanalyse

Der erste Geruchseindruck ist besonders elegant. Er bietet Aromen von Zitronencreme, Mandelmilch, Mürbeteig mit einem leichten anis und salzartigen Hintergrund. Mit Belüftung bereichert sich der Ausdruck mit Tymian-, Mimose- und Honignoten. Nach zehn Minuten in der Flöte ist er nach wie vor perfekt, was die gute Gesundheit sowie das Potential dieses Weines zeigt.

### Geschmacksanalyse

Am Gaumen ist er gleichzeitig weich und fein und eröffnet sich fast sofort auf ein kroidiges Gefühl. Dann erregt die Frische einen wichtigen Speichelfluss und spannt den Wein. Dieser langgliedriger Form enthüllt aber einen schönen Stoff und einen fleischigen Charakter. Sprudeln, das schön von der Dosierung überzogen wird, meldet sich wie ein Streicheln. Das Ganze hinterlässt ein Gefühl vom schönen feinen und weichen Stoff, etwa wie dicke Seide.

### Abgang

Der Abgang ist Langanhaltend (ca. 8 Sekunden Andauern), leicht salzartig und von einer unüblichen "geräucherten" Note sowie eine leichte eisenhaltige Empfindung.

**Die Cuvée Saint-Nicaise 2014 ist voller Eleganz und Lebhaftigkeit. Sie gibt somit das schöne Gleichgewicht dieses Jahres wieder. Feinheit der Düfte und Tastempfindung im Mund, sowie ihre Frische unterzeichnen eine bemerkenswerte Cuvée, deren Harmonie ein hohes Reifungspotential erahnen lässt.**

### Service und Begleitungsvorschlag

Schenken Sie diese Cuvée am Besten in einer geschwungenen Flöte zwischen 10 und 12°C Temperatur aus, um ihre schöne Konsistenz zu geniessen. Zu Tisch sollen edleren Konsistenz gesucht werden : rohe Fische, Kaisergranat, Seezunge, Jakobsmuscheln, Fleischfilet, begleitet von leichten und feinen Rahmsaucen.

### Auszeichnungen

