

Bulles de Syrah Extra Brut, Blanc de Noirs, J.L. Denois Bio

Jean Louis Denois · IGP Côtes Catalanes · Haut Val d'Agly, Roussillon, Frankreich



Bio-Blanc de Noirs aus 100% Syrah, Extra Brut, einzigartig in Frankreich, leicht lachsfarben, mit feiner Perlage und einem überraschenden Finale auf roten Früchten.

Aromaprofil. Subtiles, leicht lachsfarbenes Kleid mit feiner Perlage. In der Nase frische rote Beeren, am Gaumen leicht und strukturiert zugleich, mit eleganter Frucht und einem überraschenden Finale auf roten Früchten. Eine Cuvée die Farbe und Aromen offen zeigt, einzigartig in Frankreich und vermutlich weltweit.

Herstellung. Handlese der nicht zu reifen Trauben (nur 11° natürlicher Alkohol) in kleinen Kisten, schonende Ganztrauben-Pressung um die hellen Säfte zu gewinnen. Zweite Gärung in der Flasche nach traditioneller Methode mit Reifung auf der Hefe. Traditionelles Rütteln und Degorgieren. Extra Brut mit etwa 6 g/l Restzucker.

Terroir. Schiefer und Granit der Fenouillèdes-Hänge, kühle Höhenlagen am Fuß der Pyrenäen.

Nachhaltigkeit. Biologisch zertifizierter Weinbau.

Pairing. Klassischer Aperitif, Charcuterie, kleine Pasteten, Geflügel, sommerliche Vorspeisen.

Auf einen Blick

JAHRGANG

NV

REBSORTE

Syrah

HERKUNFT

Haut Val d'Agly, Roussillon, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

IGP Côtes Catalanes

ALKOHOLGEHALT

12 % vol.

TRINKTEMPERATUR

6-8 °C

FÜLLMENGE

0,75 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

PASST ZU

Klassischer Aperitif, Charcuterie-Platte, Geflügelspieße, Kleine Pasteten

