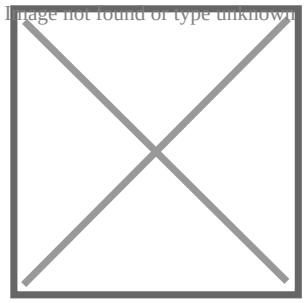
CHAMPAGNE AOC EXTRA BRUT "CUVÉE 60/40"

Elemart-Robion



Anregende Nase mit zarten Düften von weissen Blüten, Akazie, Erdbeere und Ananas.

Nach kurzer Belüftung kommen Akzente von frisch geschälten Haselnüssen, weissem Pfirsich, Birne und frischer Butter dazu. Dynamisch im Mund mit zitroniger-orangiger Säure, salzigen Noten und kreidiger Mineralität. Dosage 4g/Liter.

Land / Region:	Frankreich / Champagne
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Chardonnay, Pinot Meunier
Alkohol in %:	12
Böden:	Tonkalkstein und Sand auf Tuffstein
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Selektionshefen
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Sektkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro, raffinierte Häppchen

CHAMPAGNE ELEMART ROBION

Catherine und Thierry Robion haben die seit Generationen im Familienbesitz befindlichen Rebstöcke im Vallée de l'Ardre westlich von Reims im Jahre 2010 übernommen und umgehend auf biologische Bewirtschaftung umgestellt.

Das Wort Elemart ist ein Kunstwort aus den Vornamen Eloi, Leopold und Marti. So heissen die drei Kinder der Champagnerwinzer Catherine und Thierry Robion. Der Name drückt in besonderer Weise den Generationengedanken aus, der seit der Gründung des Weinguts 2010 gelebt wird. Das Vallée de l'Ardre ist – ebenso wie das angrenzende Vallée de la Marne – von Ton-Kalkstein und der Leitsorte Pinot Meunier geprägt, zu deutsch Schwarzriesling. Die Champagner geraten hier fruchtiger und eleganter als die Chardonnay-basierten Vertreter von reinen Kalkböden. Die 4,5 Hektar werden ausschließlich von Hand gelesen und die Weine reifen mindestens 6 Monate auf der Feinhefe im Tank und anschließend mindestens 2 Jahre in der Flasche. Die Namen sind bewusst schlicht gehalten, VB steht für Vin Biologique und die Zahl dahinter bezeichnet fortlaufend nummeriert den Jahrgang, angefangen mit 01 für den ersten biozertifizierten Jahrgang 2014. Gelegentlich findet sich ein N dazwischen für Brut Nature, aber nur, wenn in dem Jahr mehrere Abfüllungen stattfanden. Ansonsten entsprechen alle Champagner von Elemart Robion der Kategorie Brut.