



Blanc de Craie AOC

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Ausschanktemperatur	10-12°C
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Chardonnay
Passt zu	Apéro, Meeresfrüchte
Grösse	75 cl
Artikelnummer	95007184

Bemerkungen

Der Blanc de Craie brut aus dem Haus Henri Giraud besteht aus 100% Chardonnay. 10% der Trauben stammen aus Grand Cru-Lagen in Aÿ. Dieser Teil reifte ein Jahr in Argonne- Barriques. Die übrigen Trauben wurden in Montagne de Reims geerntet und reiften 12 Monate auf der Hefe im Edelstahltank. Der Blanc de Craie drückt - obwohl es ein reiner Chardonnay ist - die klare Handschrift des Maison Henri Giraud aus. Der Name Craie - Kreide auf Französisch - und die Weine sind eine Hommage an den Boden, welcher die Region Champagne charakterisiert.

Degustationsnotizen

Das Bukett nach exotischen Früchten und Frühlingsblumen ist erfrischend und brillant.

Passt zu

Apéro und Meeresfrüchten.