

AGRAPART ET FILS
Les 7 Crus (deg. 07/24)
Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Agravart et Fils
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon), Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	6 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	90'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 90

90% Chardonnay und 10% Pinot Noir aus sieben Lagen in der Côte des Blancs ergeben diesen Champagner von Agravart. Reichhaltig und zugleich delikat und puristisch, changierend von Honignoten mit Mandeln zu Pfirsich und Grapefruit, mit feinsten Mineralik.

Empfehlung

Ideal zum Apero mit Blätterteiggebäck oder Frühlingsrollen, wunderbar auch zu Sushi.

Produzent

Agravart – ein 5-Sterne-Champagnerhaus: von Arthur Agravart 1894 gegründet und heute in der Hand seines Urenkels Pascal und dessen Bruder Fabrice. Im Weiteren ist es ein annähernd 100%-Chardonnay-Haus, wobei die Trauben aus sage und schreibe 62 Parzellen kommen. Eine der wenigen Ausnahmen ist jene Lage mit Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Blanc, Arbanne und Petit Meslier. Agravart steht für biologischen Anbau einschliesslich gewissen biodynamischen Praktiken, ohne dass Pascal Agravart auf eine Zertifizierung Wert legt. Es steht auch für Naturhefevergärung, vor allem Ausbau in altem Eichenholz und etwas Edelstahlausbau sowie geringe oder gar keine Dosage. Dies läuft letztlich auf Eines hinaus: Terroir-Champagner. Und in den letzten Jahren hat Agravart spürbar zugelegt: die Jahrgangs-Champagner zählen heute zu den Grössten, die es nicht nur an der Côtes des Blancs gibt, sondern im ganzen Champagne! Agravart – das ist expressiv und wenig, fein und reintönig. Sie eignen sich als herausragende Essensbegleiter, insbesondere für Meeresfrüchte.

