

# PAUL CLOUET CHAMPAGNE ROSÉ ASSEMBLAGE

/ 75cl



## Champagne Paul Clouet

Gegründet im Jahr 1907, steht Champagne Paul Clouet als Zeugnis für das anhaltende Erbe der Familie Bonnaire-Clouet in der renommierten Weinbauregion Montagne de Reims. Von Marie-Thérèse Bonnaire's Grossvater gegründet, wird das Anwesen derzeit von ihr und ihren beiden Kindern, Jean-Etienne und Jean-Emmanuel, geleitet. Die Familie ist bekannt für ihre Blanc de Noirs Champagner und präsentiert eine reiche Geschichte von Fachkenntnissen und Hingabe an die Kunst der Weinherstellung.

Die Geschichte von Champagne Paul Clouet entfaltet sich vor dem Hintergrund der üppigen Weinberge und sanften Hügel von Montagne de Reims, einer Region, die für die Produktion aussergewöhnlichen Champagners gefeiert wird. Die Hingabe des Anwesens an die Herstellung von Blanc de Noirs Champagnes spiegelt ihre Meisterschaft wider, wobei sie die Essenz von Pinot Noir-Trauben mit sorgfältiger Traubenauswahl und traditionellen Weinherstellungstechniken einfangen.

Das Juwel in ihrer Kollektion, Champagne Paul Clouet Rosé Assemblage, ist eine fesselnde Mischung aus Pinot Noir und Chardonnay. Seine lachsrosa Farbe führt zu einem verlockenden Bouquet von roten Beeren, Zitrusfrüchten und zarten Blüten. Präzision entfaltet sich am Gaumen und sorgt für ein ausgewogenes Spiel von Frische und Komplexität, verstärkt durch lebendige Bläschen. Der Abgang ist knackig und von Dauer, was das unerschütterliche Engagement der Familie für die Herstellung herausragenden Champagners symbolisiert. Champagne Paul Clouet ist nicht nur ein Etikett; es ist eine Feier des Erbes, ein Vermächtnis der Exzellenz, das in jeder Flasche eingefangen ist und im Herzen von Montagne de Reims kreiert wird.

<b>Trinkreife</b>	
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay, Pinot Noir
<b>Passend zu</b>	Apéro, Austern, Fish, Foie gras, Kaviar, Krevetten, Lachs, Mussels, Risotto, Sushi, Thunfisch
<b>Degustationsnote</b>	Der Paul Clouet Champagne Rosé Assemblage ist ein eleganter Rosé-Champagner aus der Montagne de Reims, der mit einer perfekten Balance aus Pinot Noir und Pinot Meunier begeistert. Seine zarte, roséfarbene Erscheinung geht einher mit Aromen von roten Früchten wie Himbeeren und Erdbeeren, die von feinen Brioche-Noten begleitet werden. Am Gaumen zeigt er sich frisch und lebendig, mit einer harmonischen Struktur und prickelnden Bläschen. Der Abgang ist weich und lang, was die Exzellenz dieses Champagners unterstreicht.

