## Adrien Renoir

# *Le Cepage, Verzy Grand Cru Extra Brut*

**, 750 ml**

**France,**

**9920311003**

**Alkoholgehalt:** 0,0 %




## Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Seeteufel mit Speck und Salbei (Fisch)

Pilzrisotto mit altem Comté (vegetarisch)

Milchferkel mit Fenchel (Schwein)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 18.07.2026

**Informationen zum Wein**
Der Champagner *Le Cepage* von Adrien Renoir stammt aus Verzy Grand Cru-Lagen vom Argilo Calcaire, also Kalk und Lehm. Die Reben sind bei ihm 50 Jahre alt. Der Grundwein wurde spontan vergoren, nicht geschwefelt und auf der Vollhefe in gebrauchten Barriques und Fudern belassen. Die Assemblage besteht aus 100 % Pinot Noir des Jahrgangs 2023. Die Tirage erfolgte im Juli 2024, das Degorgement im Juni 2026 mit 1,6 g/L Dosage.
**Farbe**
Orange bis Kupferfarben mit lebendiger Perlage

**Nase**
Die Nase des *Le Cepage* ist bestimmt von knackigen weißen und vor allem roten Beeren und steinigen Noten. Sie werden mit Luft und etwas Wärme bereichert durch zarte Autolysenoten, Grafit, Holz, etwas Sherry, aber auch einem Hauch von Sahnebonbon und weißem Nougat.

**Gaumen**
Am Gaumen wirkt der Champagner noch unruhig, was bei einem Dégorgement, das gerade einen Monat zurückliegt auch kein Wunder ist. Gibt man ihm etwas Zeit, öffnet er sich und der Champagner wird seidig und bleibt trotzdem fest, wird würzig, zestig, pikant bitter und mineralisch. Gleichzeitig bleibt aber etwas Cremiges, etwas rote und gelbe Frucht, etwas Toast und Mandel sowie etwas mundwässernd Salziges.