

Vazart-Coquart & Fils

Grand Bouquet Extra Brut, Blanc de Blancs Chouilly Grand Cru

 2018, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920404048

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Cremiges Süppchen mit Champagner und gebratener Jakobsmuschel

Auflauf von Fenchel mit Orangenspalten (vegetarisch)

Skrei mit mildem grünem Curry, Bohnenkernen und Kafir

Reisstrudel

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 19.12.2025

Info zum Champagner:

Chouilly ist ein Mosaik von Mikro-Terroirs, die Mineralität, Kraft und Frucht vereinen.

100% Chardonnay, abgefüllt im März 2019, Degorgiert im Dezember 2024 mit einer Dosage von 2,5g/l.

Farbe/Aussehen:

Helles, strahlendes Gelb mit grünen Reflexen/sehr feine Perlage.

Nase:

Der 2018er Grand Bouquet Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut zeigt sich saftig und mit wunderschönem Duft nach Quitte, Weinbergs Pfirsich, Orange, etwas Anis und Kamille, mit Sauerstoff gesellen sich Austernschale und Trockengebäck hinzu.

Gaumen:

Saftig, betörend ist der Gaumen, mit salziger Spur und feiner Kohlensäure. Ein Champagner, der einen mit seiner Finesse und zugleich Intensität direkt ans Meer versetzt, so intensiv zeigt sich seine salzig-mineralische Anmutung. Kristallin, glasklar – eine echte Entdeckung und ein fantastischer Essensbegleiter zu einem sehr guten Preis-Werte-Verhältnis!