

 **Régis Poissinet**

L'émergente, Extra Brut

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920341106

 Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gratinierte Austern (Meeresfrüchte)

Boudin Noir und Jakobsmuscheln mit Apfel-Thymianbutter
(Meeresfrüchte, Schwein)

Escabeche von Gelbflossenthunfisch mit Auberginenpüree und
Kräutern (Fisch)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.02.2026

Information zum Wein

"L'Émergente" ist eine Cuvée aus mehreren Jahrgängen, 77 % Meunier und 23 % Chardonnay. Sie enthält 11 % Reserve-Weine. Der Grundwein wurde in Eichenfässern und Cuves ausgebaut. Die Dosage liegt bei 3 Gramm. Degorgiert wurde der Champagner am 20. März 2025.

Farbe

mittleres Strohgelb, feines Mousseux

Nase

"L'Émergente" ist ein heller lebendiger, klarer und strahlender Champagner mit Noten von Limetten und reifer Zitrone, frischer Birne und Apfel sowie feinen Mandelnoten.

Gaumen

Am Gaumen wirkt die Cuvée saftig, lebendig, rund, und geradezu klassisch mit einer feinen Autolyse und ganz feinen Oxidation. Der Wein offeriert eine klare, helle Frucht und gute Länge bei einer lebhaften Struktur, Geschmeidigkeit, Frische und eine salzige Note im Finale, die neben dem Mousseux für zusätzlichen Trinkfluss sorgt.