



# *Le Jour LJ20, Non Dosé*

## *Premier Cru*

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920380043

Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,0 %



## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Pasta mit frischen Feigen und Rosmarin**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Salsicce mit Weintrauben und Linsen**

(Fleisch)

**Pulled Pork Tacos mit Apfel-Chili-Krautsalat**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.08.2023

## Information zum Wein

Der *Le Jour* ist ein *Champagner* aus 100 % Pinot Meunier. Die Frucht stammt aus der Premier-Cru-Einzellage Le Jour in Vrigny. Die Reben, die im Jahre 1971 gepflanzt wurden, stehen auf einem Lehm-Schluff-Boden mit einem Kalkstein-Untergrund. Der Grundwein aus der Cœur de Cuvée wurde spontan vergoren und über neun Monate in vier Jahre alten 228- und 400-Liter-Fässern ausgebaut. Es fand ein biologischer Säureabbau statt. Der Wein wurde nicht geschwefelt, sondern als *Brut Nature* degorgiert. Diese Flasche wurde 05/2021 gefüllt und 02/2023 degorgiert.

## Farbe

Strohgelb mit feiner Perlage und leicht kupferfarbenem Einschlag

## Nase

Der *Le Jour* ist ein Champagner aus 100 % Pinot Meunier. Er startet mit einem würzigen Eindruck von blondem Tabak und mürben Apfelnoten, zerstoßenem Stein und Apfelschale. Dazu kommen Noten von Pomelo, Zitronenschale, Kräutern und etwas Wachs.

## Gaumen

Auch am Gaumen ist das ein angenehm würziger trockener Champagner, dessen Würze sich mit einer feinen Extraksüße und etwas Patisserie verbindet. Der *Le Jour* wirkt saftig und frisch, knackig und pikant und durch den Verzicht auf Schwefel offen und einladend. Das Mundgefühl ist mürbe und griffig. Es gibt auch hier die Noten von Tabak, Apfelschalen und nassem Stein. Das ist individuell und stimmig.