



Plénitude de Solemme, 1er Cru Extra Brut, Millésimé

2019, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920386000

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Klassisches Omelette mit Kochschinken, Comté und
Frühlingszwiebeln**

(Fleisch)

Geröstete Fougasse mit Stockfischdip

(Gemüse & Vegetarisch)

Lachs-Rillettes

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.10.2023

Information

Die Trauben stammen vom Kreide-Terroir von Villers-aux-Nœuds und von den Lehm-Kalkstein-Hängen aus Chamery. *Plénitude* repräsentiert die Typizität des Terroirs von der Petite Montagne de Reims. Hier wurde eine Assemblage aus 50 % Chardonnay und 50 % Pinot Meunier verwendet. Es gab keine Chaptalisierung und keine Filtration oder Weinstabilisierung. *Plénitude* enthält 1,5 Gramm Dosage.

Farbe

mittleres Strohgelb mit lebendigem Mousseux

Nase

Der *Plénitude de Solemme* ist ein duftiger Champagner, der an Äpfel und Apfelschalen erinnert, die sich mit ein wenig Noisette und Gebäck mischen. Darüber liegt eine Note von weißen Blüten, etwas Zitronenschale und Gestein.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der Champagner frisch und angenehm druckvoll. Die Perlage ist dicht und lebendig. Er wirkt auf angenehme Weise trocken, und die sehr geringe Dosage sorgt hier für genau den richtigen Charme. Neben den apfeligen Aromen gibt es rote Beeren und etwas Grapefruit. Das ist ein gelungener Einstieg ins Portfolio von Champagne Solemme.