

## 2015 Brut

Champagne Artéis & Co.



<b>Typ</b>	Schaumweine / Champagner
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Champagne
<b>Produzent</b>	Champagne Artéis & co
<b>Alkoholgehalt</b>	12 %
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Artikelnummer</b>	200101715

### Weingut

Die drei Jahrgangs-Champagner von Artéis&Co - Brut, Brut Rosé und Extra Brut Blanc de Blanc - stehen fern ab von allem, was man aus der Champagne kennt. Die Boutique-Champagner entstammen einem einzigartigen Projekt zweier Freunde, dem Champagner-Produzenten Jean-Philippe Diot und seinem Chef de Cave Fabien Gay. Alle drei sind reine Jahrgangs-Champagner aus den besten Trauben des jeweiligen Jahrgangs. Das Besondere ist, dass die Cuvées unglaublich lange auf der Hefe liegen bleiben und erst auf Bestellung hin degorgiert werden (mit entsprechender Datierung und Flaschenanzahl auf der Rückseiten-Etikette). Das verleiht ihnen eine unverkennbare Einzigartigkeit von absoluter Welt-Klasse ausserhalb jedes Vergleichs!

### Weinbeschreibung

Der Champagne Brut von Artéis&Co. ist von schönem Dunkelgold mit eleganter, seidiger, langanhaltender Perlage. In der Nase komplexe und feine Brioche-Noten mit Akzenten von Honig und Blütenduft. Durch den langen Kontakt auf der Hefe ist er schön reif, füllig und cremig am Gaumen und dennoch jugendlich frisch und spritzig. Das Alter ist hier ein wahres Plus!

### Besonders gut

als Begleiter zum Apéro-Riche oder Brunch, zu Krustentieren an Beurre Noisette, Käse, Lachs und Kaviar, aber auch zu hellem Fleisch