



Champagne Serge Mathieu

Brut Prestige MO

Herkunft
Frankreich

Region
Champagne

Rebsorten
Pinot Noir, Chardonnay

Trinktemperatur
8 - 10°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
12.00%

Charakter

Hier wurden 2/3 Pinot Noir und 1/3 Chardonnay vereinigt. Diese Cuvée lagert mindestens 4 Jahre auf der Hefe im Keller. Wunderbar elegant, feine Perlage, eine aromatische Frucht, köstliches Bisquitbouquet, leicht blumige Note, langer Abgang.

Produzent/Marke

Serge Mathieu

Die Familie Mathieu ist seit dem 18. Jahrhundert in Avirey-Lingey ansässig und bewirtschaftet heute im Département Aube, wo die südlichsten Weinberge der Champagne liegen, 12 Hektaren Rebfläche. 1958 hat Serge Mathieu mit seinem Vater France das Gut übernommen. Inzwischen sind seine Tochter und deren Mann ebenfalls im Familienunternehmen tätig. Es ist dem Haus Serge Mathieu gelungen, einen Stil durchzusetzen, der es zu einem der besten Häuser der Aube macht; ein ungeschminkter Champagner, der Eleganz und den Ausdruck der Frucht bevorzugt. Der Pinot Noir, der den Hauptanteil in den Cuvées bildet, überträgt seine fruchtige Struktur und sein elegantes Bukett. Während den dreu bis fünf Jahren im Keller erhalten die Champagner eine natürliche Sanftheit und eine Komplexität, die sie zu vollendeten Weinen machen.