Crémant de Bourgogne Brut AOC



Erzeuger:	Francoise Chauvenet
Art. Nr.:	401.201
Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Burgund
Ort des Gutes:	Nuits Saint-Georges

Weingut / Erzeuger

Das Weingut Françoise Chauvenet blickt auf eine beeindruckende Geschichte zurück, die im frühen 19. Jahrhundert ihren Ursprung hat. Symphorien Chauvenet, ein Küfermeister aus Nuits-Saint-Georges, heiratete eine Winzerin namens Françoise Roy. Als Teil ihrer Mitgift brachte Françoise einige Weinberge in die Ehe ein und übernahm von Anfang an eine entscheidende Rolle im Familienweingut. Schon damals galt sie als starke und einflussreiche Persönlichkeit, die die Geschicke des Weinguts maßgeblich prägte - eine Frau, die ihrer Zeit weit voraus war.

Das Weingut, mit seinen Wurzeln im Herzen von Nuits-Saint-Georges, einer der bedeutendsten Weinregionen des Burgunds, profitierte enorm von Françoises Erfahrung und ihrem feinen Gespür für Wein. Ihr Sohn, François Chauvenet, der 1802 geboren wurde, erbte das Wissen und die Fähigkeiten seiner Mutter und gründete 1853 das Handelshaus F. Chauvenet, das er nach seiner Mutter benannte.

Françoise Chauvenet, geboren Roy, spielte eine Schlüsselrolle in der Entwicklung des Handelshauses und der Weine. "Sie verkostet besser als ein Mann!", bemerkten die alten Kellermeister anerkennend an. Mit ihrer "weiblichen Sensibilität" und ihrem scharfen Gaumen verlieh sie den Weinen des Hauses eine unverkennbare Eleganz, Finesse und einen einzigartigen Charme.

Heute ist das Weingut Françoise Chauvenet nicht nur für seine Tradition und Handwerkskunst bekannt, sondern auch für seine Spitzenprodukte, insbesondere den Crémant de Bourgogne. Diese exzellente Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay wird mit der traditionellen Methode der Flaschengärung hergestellt und reift etwa 1,5 Jahre in der Flasche. Dank dieser sorgsamen Reifung erhält der Crémant seine besondere Eleganz und Komplexität, die die jahrhundertealte Tradition und Expertise des Weinguts widerspiegeln.

Beschreibung

Die Herstellung des Crémant de Bourgogne Brut AOC von Françoise Chauvenet erfolgt nach der traditionellen Methode, ähnlich wie bei der Champagnerproduktion. Die Cuvée besteht hauptsächlich aus den Rebsorten Pinot Noir und Chardonnay. Nach der ersten Gärung wird der Wein in Flaschen abgefüllt, wo die zweite Gärung stattfindet, um die feine Perlage zu entwickeln. Anschließend reift der Crémant durchschnittlich 1,5 Jahre auf der Hefe, was ihm seine elegante Struktur und Komplexität verleiht. Der Restzuckergehalt beträgt 10,2 g/l, was dem Brut-Stil entspricht.

Farbe:	goldgelb
Rebsorte:	Chardonnay, Aligoté, Pinot Noir, Gamay
Charakteristik:	im Bouquet entfalten sich frische Aromen von Stachelbeeren, grünen Äpfeln und Honigmelone, begleitet von feinen Zitrusnoten wie Limette und kandierter Zitrone, am Gaumen zeigt sich eine lebendige Frische mit präziser Säure, knackigem Granny-Smith-Apfel, reifer Birne und einem Hauch weißer Pfirsich, eingebunden in eine elegante, cremige Textur, die feine Perlage sorgt für ein angenehmes Mousseux und verleiht dem Wein eine erfrischende Leichtigkeit, im Nachhall bleibt eine

	mittlere Länge mit subtilen mineralischen Akzenten und einem Hauch von Zitronenzeste
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	4 Jahre
Alkoholgehalt:	12 % vol.
Restzucker:	10,1 g/l
Gesamtsäure:	3,5 g/l

Gastromische Empfehlungen

perfekt als Aperitif, zu leichten und sommerlichen Vorspeisen, Cremesuppen, Fischgerichten

Stand: 25.11.2026 09:27 Uhr