

Crémant de Bourgogne Rosé Brut AOC

Erzeuger: Françoise Chauvenet

Art. Nr.: 401.202

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 François Erfahrung und ihrem feinen Gespür für Wein. Ihr Sohn, François Chauvenet, der 1802 geboren wurde, erbe 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 sorgsam Reifung erhält der Crémant seine besondere Eleganz und Komplexität, die die jahrhundertalte Tradition und Expertise des Weinguts widerspiegeln.

Beschreibung

Der Crémant de Bourgogne Rosé Brut AOC wird ebenfalls nach der traditionellen Methode hergestellt. Die Assemblage besteht hauptsächlich aus Pinot Noir, oft ergänzt durch Anteile von Chardonnay und Gamay, je nach Produzent. Die Grundweine werden separat vinifiziert und anschließend zu einer harmonischen Cuvée vereint. Die zweite Gärung erfolgt in der Flasche, gefolgt von einer Reifezeit von mindestens 12 Monaten auf der Hefe, um die feine Mousseux und die aromatische Komplexität zu entwickeln. Die zarte Roséfarbe wird durch kurze Mazeration der roten Traubenhäute oder durch Zugabe eines kleinen Anteils roten Weins erreicht.

Farbe: helles Lachsrot

Rebsorte: Pinot Noir, Gamay, Chardonnay, Aligoté

Charakteristik: zum Auftakt zeigen sich verführerische Aromen von reifen Johannisbeeren, saftigen Himbeeren und feinen Zitrusnuancen, begleitet von einem Hauch weißer Blüten, auf der Zunge entfaltet sich eine lebendige Frische mit präziser Perlage, die die fruchtigen Noten von roten Beeren und Blutorange elegant hervorhebt, die ausgewogene Säure sorgt für eine harmonische Balance, im Nachhall bleibt eine elegante Länge mit floralen Anklängen und feiner Mineralität

Ausbau:

Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit: 4 Jahre
Alkoholgehalt: 12 % vol.
Restzucker: 12,4 g/l
Gesamtsäure: 4,2 g/l

Gastromische Empfehlungen

perfekt als Aperitif, zu sommerlichen Salaten, z.B. mit Erdbeeren, Parmesan und Spargel, zu Hauptspeisen mit Fisch oder hellem Fleisch

Stand: 30.05.2026 05:59 Uhr