



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

VSOP Fine Petite Champagne

Château Montifaud

Artikelnummer:	806649
Rebsorte:	Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche
Anbaugebiet:	Cognac / Petite Champagne
Ausbau:	8 Jahre, davon 12 Monate in jungen Fässern
Alkohol:	40 % Vol.
Trinktemperatur:	20-24 Grad

Expertise:

Rund, weich und fein, mit fruchtigen Noten nach Birnen und Äpfeln, floral nach einem Potpourri von getrockneten Blüten

Geschichte:

VSOP bedeutet „Very Superior Old Pale“ und bezeichnet, dass das jüngste Destillat der Cuvée mindestens 6 Jahre alt sein muss.

Die Petit Champagne ist eine der 6 Crus im Cognac- Gebiet und gilt neben der Grande Champagne als hochwertigste Unterregion in der Region. Die Bezeichnung Champagne hat hier nichts mit dem berühmten Schaumwein-Gebiet zu tun, sondern hat den Ursprung in dem *Campagne*, was so viel wie *Ackerland* bedeutet.

