



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

151001 2022

2022er Camille Les Volibarts blanc Hommage AC Côteaux Champenois

AOC

Champagne Louis Roederer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Champagner-Terroir als Stillwein: große Klasse
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Mirabelle, Geißblatt, Haselnuss, Kreide
	Speise oder Anlaseempfehlung	zu kalb, geflügel, fisch in buttersauce
Farbe	WEISS	
Alkohol	13,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Camille Les Volibarts blanc Hommage 2022 (Côteaux Champenois, Louis Roederer): Mirabelle, Geißblatt, Haselnuss, nasse Kreide; salin, lang
Camille Les Volibarts blanc Hommage AC Côteaux Champenois 2022 von Champagne Louis Roederer S.A. ist ein stiller Chardonnay aus Le Mesnil-sur-Oger (Lieu-dit Volibarts) und verbindet Champagner-Terroir mit präzisiertem Ausbau. Im Glas goldgelb. Das Bukett ist intensiv und reich strukturiert: Mirabelle, Geißblatt, feine Röstaromen von Haselnuss und Nuancen von Bienenweide. Am Gaumen dicht konzentriert und zugleich delikate, mit saftigem Auftakt, trockenem Mundgefühl und einer salinen Note. Pudrige Anklänge von nasser Kreide geben Länge; mit Luft zeigen sich Bratpfel und Erntearomen. Servieren bei 10 bis 12 Grad Celsius.

Land **Frankreich**

Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbauländern der Erde. Bis heute orientieren sich die meisten internationalen Standards an Frankreich, insbesondere an Bordeaux, Burgund und der Champagne. Frankreich ist nach Italien der zweitgrößte Weinerzeuger der Welt. Der Anteil Rot-/Roséwein beträgt ca. 73%, Weißwein 27%.

Region **Champagne**

Ein Gesetz aus dem Jahr 1927 begrenzt das Anbaugebiet der Champagne auf etwa 30.000 Hektar in der Hügellandschaft von Marne. 17 Gemeinden der Champagne sind als Grand Cru und 44 als Premier Cru eingestuft. Die Champagne ist das kühlsste Weinbaugebiet Frankreichs und unterliegt dem gemäßigten Einfluss des atlantischen Klimas. Die Region ist bekannt für ihre Kreideböden.

Klassifikation **Appellation d'Origine Contrôlée**

Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Erzeuger **Champagne Louis Roederer**

Das 1776 gegründete Haus Champagne Louis Roederer ist seit 1819 im Besitz der gleichen Familie. Das Unternehmen ist heute eines der letzten großen Champagnerhäuser, das sich seine Unabhängigkeit bewahren konnte. Louis Roederer verfügt über einen in der Champagne außergewöhnlich großen Besitz an Weinbergen. Die hochwertigen Champagner des Hauses Roederer werden heute in über 80 Ländern der Welt für ihre filigrane Art, ihre Komplexität und Ausgewogenheit geschätzt.

Rebsorten

100% Chardonnay

Stand 08.07.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Bewertung

92 Punkte

Bewerter

Robert Parker

Bemerkung

April 2025

Zutaten

Stand 08.07.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de