



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

VS Fine Petite Champagne

Château Montifaud

Artikelnummer:	807800
Rebsorte:	Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche
Anbaugebiet:	Cognac / Petite Champagne
Ausbau:	5 Jahre, davon 10 Monate in jungen Fässern
Alkohol:	40 % Vol.
Trinktemperatur:	20-24 Grad

Expertise:

Sehr lebendig mit Noten von Trauben und Lindenblüten, später dann Apfel und Birne, am Gaumen mild und fruchtig

Geschichte:

VS bedeutet „Very Special“ und bezeichnet, dass das jüngste Destillat der Cuvée mindestens 2 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.

