

Warmherzig & Lebensbejahend



Gallimard

Seit **6 Generationen** produziert die Familie Gallimard in **Les Riceys** Champagner. Les Riceys befindet sich an der Côte de Bar im Süden der Champagne und gilt als **alleiniger Inhaber der drei Appellationen** Champagne, Coteaux Champenois und Rosé des Riceys. Heute bewirtschaften Didier und sein Sohn Arnaud die 12ha Weinberge. Ihnen ist ein **respektvoller Umgang mit der Natur** und der Umwelt sehr wichtig.

Die meiste Arbeit findet bei ihnen im Weinberg statt, sodass im Keller die **Weine nur begleitet** werden müssen. 85% Pinot Noir und 15% Chardonnay wachsen bei Ihnen auf dem einzigartigen Terroir, um in **Edelstahl, Eichenfässern und eiförmigen Tonamphoren** ausgebaut zu werden. Alle Arbeiten im Keller werden unter Zuhilfenahme der **Schwerkraft** durchgeführt, um die Grundweine nicht durch Pumpen zu belasten. Auch kann Gallimard auf eine Réserve Perpetuelle zurückgreifen. Das **Steingewölbe aus dem 17. Jhd.** bietet, dank konstanter Temperatur und idealer Feuchtigkeit, optimale Reifebedingungen für ihre Champagner, die sich bei teilweise über 5 Jahre in Ruhe entwickeln können. Alle Flaschen werden bei Gallimard **von Hand ("à la Volée") degorgiert**.

Der in der Basis fruchtig-frische, in der Spitze komplexe, aber stets **aromatische und elegante Stil** hat in den letzten Jahren eine weiter wachsende Fangemeinde begeistert.



Champagner:

Les Meurgers Extra Brut

100% Pinot Noir

Dosage: 4g/l

Ausbau: Edelstahl

30% Reserveweine

Flaschenreife: 2-3 Jahre



Les Meurgers Zero Dosage

100% Pinot Noir

Dosage: 0g/l

Ausbau: Edelstahl

30% Reserveweine

Flaschenreife: 2-3 Jahre



Rosé Brut

80% Pinot Noir

20% Chardonnay

Dosage: Brut

Ausbau: Edelstahl

Mazeration des Pinots (3-4

Tage) mit Assemblage des

Chardonnays



Prestige Millésime

65% Pinot Noir

35% Chardonnay

Dosage: 4g/l

Ausbau: 50% des CH im Holz

Flaschenreife: 5 Jahre



Quintessence

100% Chardonnay

Dosage: 5g/l

Ausbau: 6 Monate im Holz

Flaschenreife: 3 Jahre

Aus einem Jahrgang



Amphorescence

50% Pinot Noir

50% Chardonnay

Dosage: 0g/l

Ausbau: Amphore

Flaschenreife: 3 Jahre

Ohne zugesetzten Schwefel



Rosé des Riceys

Stillwein

100% Pinot Noir

Aus der Parzelle Val Robert -

südöstliche Ausrichtung,

50 Jahre alte Reben, 4 Tage

Mazeration Semi-Carbonique



Fakten:

N.M., Les Riceys, Côte des Bar, 12ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!