

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 **Eichenfässern und eiförmigen Tonamphoren** ausgebaut zu werden. Auch das Solera-Verfahren findet bei ihren Cuvées Anwendung. Das **Steingewölbe aus dem 17. Jhdt.** bietet, dank konstanter Temperatur und idealer Feuchtigkeit, optimale Reifebedingungen für ihre Champagner, die sich über 5 Jahre in Ruhe entwickeln können.

Der in der Basis fruchtig-frische, in der Spitze komplexe, aber stets **schlanke und elegante Stil** hat in den letzten Jahren eine weiter wachsende Fangemeinde begeistert. Alle Flaschen werden bei Gallimard **von Hand ("à la Volée") degorgiert**. Außerdem werden alle Vorgänge mit Hilfe der Schwerkraft ausgeführt, ohne dass Pumpen zum Einsatz kommen, da dies den schonendsten Umgang für den Wein darstellt.



Champagner:

Les Meurgers Extra Brut

100% Pinot Noir
Dosage: 4g/l
Ausbau: Edelstahl
30% Reserveweine
Flaschenreife: 3 Jahre

Les Meurgers Zero Dosage

100% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
Ausbau: Edelstahl
30% Reserveweine
Flaschenreife: 3 Jahre

Rosé Brut

80% Pinot Noir
20% Chardonnay
Dosage: Brut
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!