

PETIT & BAJAN, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT CUVÉE NUIT BLANCHE



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Aprikose
Roter Apfel
Haselnuss
Zimt
Sternanis
Getoastetes Brot
Brauner Nougat
Rose

STIL

finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2015
Anbau Haut Valeur
Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefer
Ausbau Verzicht auf Filtration
und Schönung
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung Edeltank
Reserveweine kein Reservewein
Dosage 3 Gramm / Liter
Degorgiert August 2021

BEWERTUNG

Eichelmann 4/5
einfach genießen 94/100
Parker Wine Advocate 92/100