

# PETIT & BAJAN, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS BRUT OBSIDIENNE



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Grapefruit  
Roter Apfel  
Himbeere  
Schwarze Kirsche  
Getoastetes Brot  
Weißer Nougat  
Brioche  
Kreide  
Getoastetes Brot

## STIL

charakterreich  
energiegeladen

## TYP

Blanc de Noirs

für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2029

10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

### Jahrgänge

2015

### Weinberg

Weinberge in Verzy und  
Verzenay

### Anbau

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

48 Monate

### Dosage

3 Gramm / Liter

### Degorgiert

Juli 2021

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 93/100

**Eichelmann** 4/5

**Parker Wine Advocate** 92/100