CHEURLIN, L&S, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE BRUT
SÉBASTIEN CHEURLIN BIO

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

Zitrone
Grapefruit
Himbeere
Roter Apfel
Brotrinde
Brioche
Kalkstein

STIL

zugänglich
leichte Süsse
milde Säure

TYP

Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2017
Alter der Reben	1980 bis 2000 gepflanzt
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	9 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	87/100
Eichelmann	3/5
Bettane & Desseauve	13/20