CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT BANSIONESI

Taillet, Éric, Champagne, Vallée de la Marne

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
Apfelschale
Schwarze Johannissbeere
Holunderbeere
Getoastetes Brot
Getrocknete Aprikose
Brioche
Stein

STIL

finessenreich, energiegeladen

TYP

Ohne Jahrgang
Blanc de Noirs
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2015 (70%), 2014
Weinberg	Baslieux-sous-Châtillon

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	30% Reservewein
Dauer Hefelager	40 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2020
Jahresproduktion	1.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Eichelmann	3/5