

# POUILLON, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE BRUT

### GRANDE VALLÉE BIO



#### 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

Himbeere  
 Aprikose  
 Apfelschale  
 Sternanis  
 Brioche  
 Brotrinde  
 Kreide  
 Liebstöckel

#### TYP

Ohne Jahrgang  
 für Einsteiger  
 für Fortgeschrittene  
 zum Aperitif  
 Essensbegleiter

#### LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2026  
 10 bis 12°C  
 Weißwein-, großes Champagner-  
 oder Universalglas



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Pinot Noir /  
 Spätburgunder (65%)  
 Chardonnay (15%)  
 Meunier (20%)

##### Jahrgänge

2019 (35%), 2018 (40%)  
 und Reserve Pertetuel  
 (25%)

##### Weinberg

Weinberge in Mareuil-  
 sur-Ay, Mutigny,  
 Epernay, Avenay und  
 Festigny

##### Anbau

naturnah

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung  
 Verzicht auf Filtration  
 und Schönung  
 minimale Zugabe von  
 Schwefel

##### Ausbau

##### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
 teils kleine und große  
 Holzfässer

##### Lagerung

##### Reserveweine

60% Reservewein

##### Dosage

2 Gramm / Liter

##### Degorgiert

Oktober 2021

#### BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100