

PETIT & BAJAN, CHAMPAGNE CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT AMBROSIE



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
Roter Pfirsich
Aprikose
Weiße Blüten
Heu
Getoastetes Brot
Brioche
Kreide

STIL

charakterreich
energiegeladen

TYP

Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (70%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)

Jahrgänge

2016

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	91/100
Jancis Robinson	17,5/20
Eichelmann	4/5