

BRUNOT, GUY, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE PREMIERE CRU BRUT GRANDE RÉSERVE



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
Aprikose
Honig
Haselnuss
Roter Apfel
Stein
Brioche

STIL

zugänglich
leichte Süsse
leicht

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Meunier (40%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)
2018 und 2014 bis 2017
(25%)

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge in Dizy,
Hautvillers und
Champillon
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

25% aus Reserve

Dosage

Perpetual von 2014 bis
2017

Degorgiert

8 Gramm / Liter
Mai 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen

86/100