POUILLON, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LES CHATAIGNIERS 2017 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

STIL

TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Blanc de Noirs

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2017
Weinberg	Einzellage Les Cha⊠taigniers in Festigny

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100