

PETIT CLERGEOT, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

CUVÉE CHEVRY



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

Zitrone
Erdbeere
Grapefruit
Aprikose
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide

TYP

zum Aperitif
für Fortgeschrittene
für Einsteiger
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

feine Holznote
energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Anbau

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2019
Einzellage Chevry in
Polisot
1975 gepflanzt
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
keine Reserveweine
18 Monate
0 Gramm / Liter
Februar 2022
3.749 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen
Eichelmann

93/100
4/5