

# DECHANNES, ELISE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT COEUR DE NOIR



## 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

Pink Grapefruit  
Getrocknete Aprikose  
Kandierte Früchte  
Schwarzer Pfeffer  
Walnuss  
Kamillenblüte  
Orangenblüte  
Brioche  
Kalkstein

## TYP

Blanc de Noirs  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

herrlich gereift  
finessenreich  
energiegeladen



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

### Jahrgänge

2014

### Weinberg

Einzellage Champ  
Méchain in Les Riceys

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Januar 2022

### Jahresproduktion

1.787 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

94/100

### Eichelmann

4/5