

DECHANNES, ELISE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE ABSOLUE GRES



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

Brioche
Aprikose
Fenchel
Schwarzer Pfeffer
Pink Grapefruit
Himbeere
Kalkstein

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs

für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2018

Weinberg

Einzellage Val Preuse in
Les Riceys

Anbau

biologisch (Agriculture
Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2022

Jahresproduktion

1.849 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

96/100

Eichelmann

4/5