

PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT CHANTEMERLE 2020



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

Honig
Orangenschale
Himbeere
Brioche
Gelber Apfel
Quitte
Haselnuss
Karamell
Weißer Pfeffer

STIL

zugänglich
feine Holznote
körperreich

TYP

zum Aperitif
Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2020

Jahrgänge

Einzellagen

Weinberg

Chantemerle in Celles-
sur-Ource

Alter der Reben

1985 gepflanzt

Anbau

biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

12 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2022

Jahresproduktion

3.500 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100

Eichelmann

3/5