CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS BRUT

Gonet-Médeville, Champagne, Vallée de la Marne

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

Waldboden
Grapefruit
Roter Apfel
Gruene Birne
Himbeere
Erdbeere
Haselnuss
Brauner Nougat
Brioche

TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

energiegeladen
finessenreich
milde Säure
zugänglich

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2018 (80%), 2017 bis 2015
Weinberg	Weinberge in Bisseuil (90%), Ambonnay (10%)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	20% Reservewein
Dauer Hefelager	33 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100
Eichelmann	3/5
Bettane & Desseauve	15/20