

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE CARRÉS DU MIDI 2018



Gamet, 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

Zitrone
Bratapfel
Haselnuss
Brauner Nougat
Karamell
Brioche
Kandierte Früchte
Honig
Nasse Erde

STIL

viel Brioche
feine Holznote
finessenreich
körperreich

TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Jahrgangschampagner
im Holz ausgebaut
Einzellage
Essensbegleiter
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2018

Jahrgänge

Weinberg

Einzellage Carrés du
Midi in Mardeuil

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

40 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2022

Jahresproduktion

1751

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100