

PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT NATURE LIEU DIT LE VILLAGE 2018



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

Mandarine
Zedernholz
Brioche
Gebäck
Kandierte Früchte
Mirabelle
Brioche
Weißer Pfirsich
Grapefruit

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2018
Weinberg Einzellage Le Village in Chamery
Alter der Reben 1968 gepflanzt
Anbau biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
Ausbau
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 28 Monate
Dosage 0 Gramm / Liter
Degorgiert Dezember 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen 97/100
Eichelmann 4/5