

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT VAL CORNET 2017



Falmet, Nathalie, Champagne, Côte des Bar

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Roter Apfel  
Apfelschale  
Mirabelle  
Aprikose  
Kreide  
Karamell  
Brioche  
Haselnuss

## STIL

viel Brioche  
milde Säure  
finessenreich  
körperreich

## TYP

Einzellage  
Blanc de Noirs  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Meunier (50%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)  
2017  
Einzellage Val Cornet

### Jahrgänge Weinberg

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

50 Monate

### Dosage

4 Gramm / Liter

### Degorgiert

August 2022

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 94/100

**Parker Wine Advocate** 94/100

**Eichelmann** 5/5

**Wine Enthusiast** 93/100

**Bettane & Desseauve** 14,5/20