

# LESEURRE, GILBERT, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE



## 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

Pink Grapefruit  
Kalkstein  
Getoastetes Brot  
Mandarine  
Himbeere  
Brioche  
Rote Kirsche  
Aprikose

## STIL

viel Brioche

## TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
Blanc de Noirs  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter  
viel Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

### Jahrgänge

2016

### Anbau

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

60 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Juli 2022

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 90/100

**Parker Wine Advocate** 91/100

**Eichelmann** 4/5