SERGENT, GUILLAUME, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT
LE CHEMIN DES CHAPPES

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

Kreide
Himbeere
Kandierte Früchte
Aprikose
Holz
Kräuter

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen

TYP

für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
Blanc de Noirs

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Einzellagen Les Grands Chemins und Les Chappes in Vrigny
Anbau	biodynamisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	18 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2022
Jahresproduktion	2.590 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Parker Wine Advocate	93/100
Eichelmann	4/5