

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT TRADITION



Massin, Rémy, Champagne, Côte des Bar

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

Haselnuss
Aprikose
Mirabelle
Himbeere
Rote Johannisbeere
Brioche
Holz
Kalkstein

STIL

zugänglich

TYP

Blanc de Noirs
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2020, 2019 und 2018

Weinberg

Weinberge mit
Kimmeridge-Böden

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

30% Reservewein

Dauer Hefelager

22 Monate

Dosage

9 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

88/100

Wine Enthusiast

88/100

Bettane & Desseauve

13/20