

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS BRUT



Gonet-Médeville, Champagne, Vallée de la Marne

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

Waldboden
Grapefruit
Roter Apfel
Gruene Birne
Himbeere
Erdbeere
Haselnuss
Brauner Nougat
Brioche

TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

milde Säure,
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2019 (80%), 2018 bis 2016
Weinberge in Bisseuil
(90%), Ambonnay (10%)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
nicht durchgeführt
Edelstahltank
20% Reservewein
33 Monate
5 Gramm / Liter
September 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

Eichelmann

Bettane & Desseauve

91/100

3/5

15/20