CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LES CROISETTES

Ponson, Maxime, Champagne, Petite Montagne de Reims

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

Grapefruit
Getrocknete Aprikose
Apfelschale
Kandierte Früchte
Brioche
Brotrinde
Hefe
Kalkstein

STIL

milde Säure

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Einzellage Les Croisettes in Sacy

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung keine Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	45 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2022
Jahresproduktion	1.500 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Eichelmann	4/5