

DOMAINE DE L'ENCHANTOIR, SAUMUR – MITTLERE LOIRE

PÉTILLANT NATUREL BLANC

LA TURBULENTE 2021



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

TYP

STIL

LAGERN & SERVIEREN

Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chenin blanc

Anbau

biologisch (EU Biosiegel)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

ausgedehntes

Hefelager

Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

großes gebrauchtes

Holzfass

Dosage

0 Gramm / Liter