

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE CHARDONNAY DE MONTGUEUX

BIO



Couche, Vincent, 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

Grapefruit
Pink Grapefruit
Aprikose
Fenchel
Brioche
Kalkstein

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2017
Weinberge in
Montgueux

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

Bettane & Desseauve

13,5/20