

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT PRESLE



Prélat, Julien, 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
Gruene Birne
Aprikose
Getoastetes Brot
Quitte
Brotrinde
Brioche
Weiße Blüten
Kalkstein

TYP

Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

zugänglich, feine
Holznote, finessenreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)

Jahrgänge

2021

Weinberg

Einzellage Presle in
Celles-sur-Ource

Alter der Reben

2007 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

24 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2023

Jahresproduktion

3.100 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100