

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE CHEVRY CUVÉE FUT



Petit Clergeot, Champagne, Côte des Bar

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Zitrone  
Erdbeere  
Grapefruit  
Aprikose  
Gewürznelke  
Kandierte Früchte  
Getoastetes Brot  
Brioche  
Kreide

## STIL

energiegeladen  
charakterreich

## TYP

Ohne Jahrgang  
zum Aperitif  
für Fortgeschrittene  
für Einsteiger  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

### Jahrgänge

2020

### Weinberg

Einzellage Chevry in  
Polisot

### Alter der Reben

1975 gepflanzt

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

keine Reserveweine

### Dauer Hefelager

18 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Januar 2023

### Jahresproduktion

654 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach genießen

93/100

### Eichelmann

4/5