

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE CUVÉE CHEVRY



Petit Clergeot, 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

Zitrone
Erdbeere
Grapefruit
Aprikose
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide

TYP

Ohne Jahrgang
zum Aperitif
für Fortgeschrittene
für Einsteiger
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C

STIL

feine Holznote, bis zu einer halben Stunde
energiegeladene Dekantieren
körperreich
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

Edelstahltank

Reserveweine

keine Reserveweine

Dauer Hefelager

18 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2023

Jahresproduktion

4.290 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

Eichelmann

4/5