DECHANNES, ELISE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT COEUR DE NOIR 2014



GESCHMACK

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

AROMEN

Pink Grapefruit Kandierte Früchte Walnuss Schwarzer Pfeffer Orangenblüte Kamillenblüte Brioche Kalkstein

STIL

viel Brioche herrlich gereift finessenreich energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir Getrocknete Aprikose für Fortgeschrittene für Nerds Essensbegleiter viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalalas



WEINBAU

Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder (100%) Jahrgänge 2014 Einzellage Champ Weinberg Méchain in Les Riceys biologisch (Agriculture Anbau Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine **Dauer Hefelager** Dosage **Degorgiert Jahresproduktion**

BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann

spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel durchgeführt Edelstahltank kein Reservewein 78 Monate 0 Gramm / Liter März 2023 1.787 Flaschen

94/100 4/5