

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT COEUR DE NOIR



Dechannes, Elise, 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

Pink Grapefruit
Kandierte Früchte
Getrocknete Aprikose
Walnuss
Schwarzer Pfeffer
Orangenblüte
Kamillenblüte
Brioche
Kalkstein

TYP

Blanc de Noirs
Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
für Nerds
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2014
Einzellage Champ
Méchain in Les Riceys

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
78 Monate
0 Gramm / Liter
Januar 2022
1.787 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

Eichelmann

94/100

4/5