DECHANNES, ELISE, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE ABSOLUE TERRE 2019 BIO

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
Aprikose
Orangenschale
Pink Grapefruit
Kalkstein
Kreide
Himbeere
Schwarzer Pfeffer
Fenchel
Sternanis

STIL
finessenreich
energiegeladen

TYP
Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
für Fortgeschrittene
für Nerds
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Einzellage Val Preuse in Les Riceys
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	22 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2022
Jahresproduktion	1.493 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Eichelmann	4/5