

DECHANNES, ELISE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LIBERTÉ 2019



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

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen

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

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer
kein Reservewein
33 Monate
0 Gramm / Liter
März 2023
663 Flaschen

94/100