

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

STIL

finessenreich
energiegeladen

TYPO

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge Weinberg

2019
Einzellage Val Preuse in
Les Riceys
biologisch (Agriculture
Biologique)

Anbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

keine Zugabe von
Schwefel

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

kein Reservewein

33 Monate

0 Gramm / Liter

März 2023

663 Flaschen

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100