CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LIBERTÉ

BIO

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

Aprikose
Orangenschale
Pink Grapefruit
Kalkstein
Kreide
Himbeere
Schwarzer Pfeffer
Fenchel
Sternanis

STIL

finessenreich, energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs
Ohne Jahrgang
für Nerds
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
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

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung keine Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	33 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2023
Jahresproduktion	663 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Eichelmann	4/5