

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE ABSOLUE GRES 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

Brioche
Aprikose
Fenchel
Schwarzer Pfeffer
Pink Grapefruit
Himbeere
Kalkstein

TYP

Blanc de Noirs
Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
für Nerds
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C

STIL

feine Holznote, Weißwein-, großes Champagner-
finessenreich, oder Universalglas
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2019

Weinberg

Einzellage Val Preuse in
Les Riceys

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

29 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2022

Jahresproduktion

1.353 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

95/100

Eichelmann

4/5