

CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT NATURE LIEU DIT LE VILLAGE 2016



Perseval, Thomas, Champagne, Montagne de Reims

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

Kreide
Zedernholz
Brioche
Gebäck
Kandierte Früchte
Mirabelle
Brioche
Weißer Pfirsich
Grapefruit

TYP

Jahrgangschampagner
für Nerds
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren

STIL

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)

Jahrgänge

2018

Weinberg

Einzellage Le Village in Chamery

Alter der Reben

1968 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

64 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

97/100

Eichelmann

4/5