

CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT NATURE LIEU DIT LA PUCELLE 2013



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

Grapefruit
Zitrone
Ananas
Apfelschale
Getrocknete Aprikose
Roter Apfel
Aprikose
Honig
Brioche

TYP

Jahrgangschampagner
für Nerds
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

viel Brioche,
charakterreich,
Holznote,
finessenreich,
energiegeladen, leicht



WEINBAU

Rebsorten Meunier (100%)
Jahrgänge 2013
Weinberg Einzellage La Pucelle in Chamery
Alter der Reben 1960 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 100 Monate
Dosage 0 Gramm / Liter
Degorgiert Dezember 2022

BEWERTUNG

einfach genießen 96/100