PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LIEU DIT LA MASURE 2016



GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

AROMEN

Grapefruit
Roter Apfel
Weiße Blüten
Brauner Nougat
Marzipan
Zimt
Sternanis
Haselnuss
Brioche

STIL

feine Holznote milde Säure finessenreich energiegeladen körperreich

TYP

Jahrgangschampagner für Nerds im Holz ausgebaut Blanc de Noirs Essensbegleiter Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032 10 bis 12°C bis zu einer halben Stunde dekantieren Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge
2016
Einzellage Le Hazat in
Chamery
Anbau
biologisch (EU Biosigel)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
55 Monate
0 Gramm / Liter
März 2022

97/100