CHAMPAGNE PREMIERE CRU BRUT NATURE GRANDE RÉSERVE



Brunot, Guy, Champagne, Vallée de la Marne

GESCHMACK

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

AROMEN

Grapefruit Aprikose Honig Haselnuss Roter Apfel Stein Brioche

STIL

leicht

T Y P

zum Aperitif für Einsteiger für Fortgeschrittene Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028 8 bis 10°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Chardonnay (30%)
Meunier (40%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)

2020 und 2014 bis 2019
(25%)
Weinberg in Dizy,

Weinberg Hautvillers und Champillon

WEINBEREITUNG

Gärung Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine

G. BRUNOT

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG einfach geniessen

Reinzuchthefe durchgeführt Edelstahltank 25% aus Reserve Perpetual von 2014 bis 2019 27 Monate

0 Gramm / Liter Mai 2023

88/100