BRUNOT, GUY, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT

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
Brotrinde
Stein
Brioche

STIL

zugänglich
leicht

TYP

Blanc de Blancs
für Einsteiger
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2026
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2020 und 2019
Weinberg	Dizy, Hautvillers und Champillon
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	rund 45% aus 2019
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	88/100