CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT

Brunot, Guy, Champagne, Vallée de la Marne

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

TYP

Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
zum Aperitif

STIL

zugänglich, leicht

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2020 und 2019
Weinberg	Dizy, Hautvillers und Champillon

WEINBEREITUNG

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