

SERGEANT, GUILLAUME, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

LES PRÉS DIEU 2021



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
Orangenschale
Kreide
Kandierte Früchte
Aprikose
Holz
Kräuter

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
Blanc de Blancs

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)

Jahrgänge

2021

Weinberg

Les Vignes Dieu und Les Prés

Anbau

biodynamisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

18 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

August 2023

Jahresproduktion

1.576 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100

Parker Wine Advocate 93/100

Eichelmann 3/5