

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES PRES DIEU BO 2016



Sergent, Guillaume, Champagne

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

STIL

viel Brioche
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2016
Les Vignes Dieu und Les Prés

Weinberg

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

66 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2023

Jahresproduktion

279