

CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT LE CHEMIN DES CHAPPES BO



Sergent, Guillaume, Champagne, Montagne de Reims

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

Kreide
Himbeere
Kandierte Früchte
Aprikose
Holz
Kräuter

TYP

Ohne Jahrgang
für Nerds
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
Blanc de Noirs

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035

STIL

charakterreich, 10 bis 12°C
Holznote, bis zu einer halben Stunde
energiegeladene Dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten

Meunier (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)

Jahrgänge

2016

Weinberg

Einzellagen Les Grands
Chemins und Les
Chappes in Vrigny

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

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2023

Jahresproduktion

178 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100