

CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT NATURE BOSSA NOVA



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 Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
Blanc de Noirs

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2021
Weinberge in Vrigny

Jahrgänge Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager

kein Reservewein

Dosage

15 Monate

Degorgiert

0 Gramm / Liter
August 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100