CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

Drappier, Champagne, Côte des Bar

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

Himbeere
Erdbeere
Roter Pfirsich
Grapefruit
Biskuit
Brioche
Kräuter
Kalkstein

STIL

charakterreich

TYP

Ohne Jahrgang
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2019 (70%), 2018 bis 2016
Weinberg	Kimmeridgien-Böden

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% Reservewein
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Parker Wine Advocate	90/100
Jancis Robinson	16/20
Eichelmann	4/5
Bettane & Desseauve	16,5/20