PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE/ LIEU DIT LE VILLAGE 2019 (9)

GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge kurz sehr lang

AROMEN

Mandarine
Zedernholz
Brioche
Gebäck
Kandierte Früchte
Mirabelle
Brioche
Weißer Pfirsich
Grapefruit

STIL

viel Brioche charakterreich feine Holznote finessenreich energiegeladen

TYP

Jahrgangschampagner für Nerds im Holz ausgebaut Blanc de Blancs Essensbegleiter Einzellage viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033 10 bis 12°C bis zu einer halben Stunde dekantieren Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Ausbau

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg
Alter der Reben
Anbau
Chardonnay (100%)
2019
Einzellage Le Village in
Chamery
1968 gepflanzt
biologisch (Agriculture
Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage

durchgeführt gebrauchtes Barriquefass kein Reservewein 64 Monate 0 Gramm / Liter Dezember 2023

Schwefel

minimale Zugabe von

BEWERTUNG

Degorgiert

einfach geniessen Eichelmann 97/100 4/5