PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LIEU DIT LA PUCELLE 2019 (19)



GESCHMACK

Süße hoch gering 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

Jahrgangschampagner Grapefruit für Nerds Zitrone im Holz ausgebaut Ananas Blanc de Noirs **Apfelschale** Getrocknete Aprikose Einzellage Roter Apfel viel Autolyse / Brioche **Aprikose** Honiq

STIL

Brioche

viel Brioche charakterreich feine Holznote finessenreich energiegeladen

T Y P

Blanc de Noirs - 100% Meunier

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Meunier (100%) Rebsorten Jahrgänge 2019 Einzellage La Pucelle in Weinberg Chamery 1960 gepflanzt Alter der Reben biologisch (Agriculture Anbau Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung Ausbau minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau durchgeführt

Lagerung **Barriquefass** Reserveweine kein Reservewein **Dauer Hefelager** 40 Monate Dosage 0 Gramm / Liter **Degorgiert** Dezember 2023

BFWFRTUNG

einfach geniessen

96/100

gebrauchtes