

PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

LIEU DIT LA PUCELLE 2019



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

Grapefruit
Zitrone
Ananas
Apfelschale
Getrocknete Aprikose
Roter Apfel
Aprikose
Honig
Brioche

TYP

Jahrgangschampagner
für Nerds
im Holz ausgebaut
Blanc de Noirs
Einzellage
Blanc de Noirs – 100% Meunier
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

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

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Ausbau	durchgeführt gebrauchtes Barriquefass
Biolog. Säureabbau	kein Reservewein
Lagerung	40 Monate
Reserveweine	0 Gramm / Liter
Dauer Hefelager	Dezember 2023
Dosage	
Degorgiert	

BEWERTUNG

einfach genießen	96/100
-------------------------	--------