

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

	TYPO
Grapefruit	Jahrgangschampagner
Zitrone	für Nerds
Ananas	im Holz ausgebaut
Apfelschale	Blanc de Noirs
Getrocknete Aprikose	Einzellage
Roter Apfel	Blanc de Noirs - 100% Meunier
Aprikose	viel Autolyse / Brioche
Honig	
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	bis zu einer halben Stunde
charakterreich	dekantieren
feine Holznote	Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas
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
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	durchgeführt
Reserveweine	gebrauchtes Barriquefass
Dauer Hefelager	kein Reservewein
Dosage	40 Monate
Degorgiert	0 Gramm / Liter
	Dezember 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen 96/100