

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE ROCHERETS 2019



Gamet, Champagne, Vallée de la Marne

## GESCHMACK

|                    |            |           |                |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| <b>Süße</b>        | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Säure</b>       | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Körper</b>      | schlank    | ● ● ● ● ● | voll           |
| <b>Reife</b>       | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift   |
| <b>Intensität</b>  | verhalten  | ● ● ● ● ● | ausgeprägt     |
| <b>Mineralität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Holzeinsatz</b> | kein Holz  | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| <b>Komplexität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Länge</b>       | kurz       | ● ● ● ● ● | sehr lang      |

## AROMEN

Zitrone  
Bratapfel  
Haselnuss  
Brauner Nougat  
Karamell  
Brioche  
Kandierte Früchte  
Honig  
Nasse Erde

## STIL

viel Brioche  
feine Holznote  
finessenreich  
körperreich

## TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
Jahrgangschampagner  
im Holz ausgebaut  
Einzellage  
Essensbegleiter  
Ohne Jahrgang

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036  
12 bis 14°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2019

### Jahrgänge

### Weinberg

Einzellage Carrés du  
Midi in Mardeuil

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
großes gebrauchtes  
Holzfass

### Lagerung

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

40 Monate

### Dosage

5 Gramm / Liter

### Degorgiert

November 2023

### Jahresproduktion

1.627 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach genießen

92/100