PETIT CLERGEOT, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE
LES COMMES

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
Zitrone
Erdbeere
Grapefruit
Aprikose
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide

STIL
feine Holznote
energiegeladen
körperreich

TYP
Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
für Fortgeschrittene
für Einsteiger
Essensbegleiter
Einzellage

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

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2021
Weinberg	Einzellage Les Commes in Polisot
Alter der Reben	1971 gepflanzt
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	keine Reserveweine
Dauer Hefelager	18 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2024
Jahresproduktion	3.186 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100