PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES REINES 2020

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
Honig
Orangenschale
Himbeere
Brioche
Gelber Apfel
Quitte
Haselnuss
Karamell
Weißer Pfeffer

STIL
zugänglich
feine Holznote
körperreich

TYP
im Holz ausgebaut
Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2033
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2020
Weinberg	Einzellagen Les Reines in Celles-sur-Ource
Alter der Reben	2007 gepflanzt
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2024
Jahresproduktion	1.470 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100