

PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE GRIS EXTRA BRUT LES CÔTES – PINOT GRIS 2021



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

feine Holznote
körperreich

TYP

zum Aperitif
im Holz ausgebaut
für Nerds
für Fortgeschrittene
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Gris /
Grauburgunder / Pinot
Grigio (100%)

Jahrgänge

2021

Weinberg

Einzellagen Les Côtes in
Celles-sur-Orce

Alter der Reben

2017 gepflanzt

Anbau

biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

24 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2023

Jahresproduktion

1.586 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100