

PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

CHANTEMERLE 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	
Weißen Pfeffer	

STIL

körperreich

TYPO

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

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
12 bis 14°C
Weißen-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

2021

Einzellagen
Chantemerle in Celles-
sur-Ource

1985 gepflanzt
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge Weinberg

Alter der Reben Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

24 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2023

Jahresproduktion

5.300 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100