

# PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT CHANTEMERLE 2021



## 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

Honig  
Orangenschale  
Himbeere  
Brioche  
Gelber Apfel  
Quitte  
Haselnuss  
Karamell  
Weißer Pfeffer

## TYP

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

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

körperreich



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2021

### Jahrgänge Weinberg

Einzellagen  
Chantemerle in Celles-  
sur-Ource

### Alter der Reben Anbau

1985 gepflanzt  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt  
Edelstahltank

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

24 Monate

### Dosage

5 Gramm / Liter

### Degorgiert

März 2023

### Jahresproduktion

5.300 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach genießen

91/100