

PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS PINOT BLANC EXTRA BRUT

LA LEMBLEE 2019



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

Weißer Blüten
Weißer Pfirsich
Mirabelle
Gruene Birne
Quitte
Karamell
Butter
Getoastetes Brot
Brotrinde

STIL

zugänglich
milde Säure

TYP

Blanc de Blancs
Einzellage
zum Aperitif
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco

Jahrgänge Weinberg

2019
Einzellage La Lembre
in Celles-sur-Ource
2000 gepflanzt
biologisch (nicht
zertifiziert)

Alter der Reben Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager

kein Reservewein
48 Monate

Dosage Degorgiert

2 Gramm / Liter
März 2024

Jahresproduktion

1.124 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100