

PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU CHAMERY



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

Grapefruit
Zitrone
Roter Apfel
Apfelschale
Sternanis
Holz
Kreide
Waldboden

STIL

feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP

für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (20%)
Meunier (40%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (40%)

Jahrgänge

2019 und 2020

Weinberg

Weinberge um
Chamery

Anbau

biologisch (Agriculture
Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Dauer Hefelager

22 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100