

PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

LE LUTH 2016



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
Himbeere
Roter Apfel
Apfelschale
Sternanis
Holz
Kreide
Waldboden

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Einzellage
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

viel Autolyse / Brioche
feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2016

Jahrgänge Weinberg

Einzellage Le Leuth um
Chamery

Alter der Reben Anbau

1989 gepflanzt
biologisch (Agriculture
Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager

kein Reservewein
84 Monate

Dosage Degorgiert

0 Gramm / Liter
Mai 2024

Jahresproduktion

1.657 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

95/100