

PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS

EXTRA BRUT

LES TREMBLAIES 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
Zitrone
Apfelschale
Roter Apfel
Sternanis
Holz
Waldboden
Kreide

TYP

Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter
Einzellage
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

viel Brioche
feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Anbau

Meunier (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2016
Weinberge um
Chamery
1974 gepflanzt
biologisch (Agriculture
Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
84 Monate
0 Gramm / Liter
September 2023
1.612 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100