

PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA

BRUT

LES ROULEAUX 2016 BIO



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

Weiße Blüten
Grapefruit
Zitrone
Apfelschale
Gelber Apfel
Kalkstein
Sternanis
Getoastetes Brot

TYPO

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

STIL

viel Brioche
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2016
Weinberg Weinberge um Chamery
Alter der Reben 1974 gepflanzt
Anbau biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Ausbau Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung durchgeführt
Reserveweine gebrauchtes Barriquefass
Dauer Hefelager kein Reservewein
Dosage 84 Monate
Degorgiert 0 Gramm / Liter
Jahresproduktion September 2023
1.612 Flaschen

BEWERTUNG
einfach geniessen

93/100