

# PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

### LES ROULEAUX 2016



#### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

#### AROMEN

Weißer Blüten  
Grapefruit  
Zitrone  
Apfelschale  
Gelber Apfel  
Kalkstein  
Sternanis  
Getoastetes Brot

#### TYP

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

#### LAGERN & SERVIEREN

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

#### STIL

viel Brioche  
charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen  
leicht



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay (100%)

##### Jahrgänge

2016

##### Weinberg

Weinberge um  
Chamery

##### Alter der Reben

1974 gepflanzt

##### Anbau

biologisch (Agriculture  
Biologique)

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schöpfung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Ausbau

##### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

##### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

##### Reserveweine

kein Reservewein

##### Dauer Hefelager

84 Monate

##### Dosage

0 Gramm / Liter

##### Degorgiert

September 2023

##### Jahresproduktion

1.612 Flaschen

#### BEWERTUNG

einfach genießen

93/100