

PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE MILLÉSIME PREMIER CRU EXTRA BRUT 2013



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

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2013

Jahrgänge

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

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Dauer Hefelager

113 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen 96/100

Parker Wine Advocate 94/100

Der Champagne Millésime Premier Cru extra brut 2013 von Clément Perseval zeigt, wie elegant und langlebig Champagner aus Einzellagen und biodynamischer Arbeit sein kann. Die Trauben stammen ausschließlich aus dem Premier-Cru-Ort Chamery und wurden spontan vergoren sowie im Holz ausgebaut. Nach fast zehn Jahren Reife auf der Hefe präsentiert sich der Jahrgang 2013 heute mit feiner Perlage, reifer Frucht, nussigen Noten und einer kühlen, präzisen Struktur. Kein lauter Jahrgang, sondern einer mit Tiefe, Ruhe und Ausgewogenheit. Wer gereiften Champagner mit Spannung und Charakter sucht, findet hier ein echtes Highlight – komplex, aber nie kompliziert. Ideal für besondere Momente oder als Flasche, die man nicht teilen möchte.