

PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS

EXTRA BRUT

LES TREMBLAIES 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
Rote Kirsche
Roter Pfirsich
Apfelschale
Grüner Apfel
Sternanis
Holz
Kreide

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2023
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Brioche
feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

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

Jahrgänge

2013

Weinberg

Weinberge um
Chamery

Alter der Reben

1974 gepflanzt

Anbau

biologisch (Agriculture
Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

109 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2024

Jahresproduktion

1.063 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 93/100

Parker Wine Advocate 93/100