

PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS COTEAUX CHAMPENOIS BLANC LES ROULEAUX 2022



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
Roter Apfel
Apfelschale
Sternanis
Holz
Kreide
Waldboden

TYP

Coteaux Champenois
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
für Nerds
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2030
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Weinberg

Chardonnay (100%)
Weinberge um
Chamery
biologisch (Agriculture
Biologique)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Dosage

0 Gramm / Liter

Jahresproduktion

285 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100