

DECHANNES, ELISE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE ESSENTIELLE 2020



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

Quitte
Mirabelle
Weißer Pfirsich
Apfelschale
Himbeere
Pink Grapefruit
Orangenblüte
Weißdornblüte
Brioche

STIL

finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2020
biologisch (Agriculture
Biologique)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
18 Monate
0 Gramm / Liter
Dezember 2022
11.990 Flaschen

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen

Eichelmann

92/100

4/5