

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

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

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

92/100

Eichelmann

4/5

Champagne Blanc de Noirs brut nature Essentielle von Elise Dechannes ist ein reiner Pinot Noir, dessen Trauben aus dem Ort Les Riceys stammen. Les Riceys liegt ganz im Südwesten der Côte des Bar und ist der größte Ort der Champagne hinsichtlich seiner Rebfläche (ca. 900 Hektar) und Zahl an selbst vermarktenden Winzer (über 40). Zudem ist der Ort bekannt für Rosé de Riceys, einem stillen Roséwein, der in den sehr guten Varianten ungemein tiefgründig und langlebig ist. Essentielle fällt enorm reif, mild und fruchtbetont aus. Gleichzeitig ist der Champagner aber auch sehr trocken, und strukturiert. Der Blanc de Noirs ist vielseitig: Er macht eine äußerst gute Figur als Aperitif, passt aber auch sehr gut zu zahlreichen Fischgerichten, kann herrlich zu Gegrilltem getrunken werden oder auch zu Pasta, Risotto und Co.