# DECHANNES, ELISE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE COEUR DE NOIR 2019 (10)



## GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll jugendlich voll gereift Reife Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

#### AROMEN

Pink Grapefruit Kandierte Früchte Schwarzer Pfeffer Walnuss Kamillenblüte Orangenblüte Brioche Kalkstein

### STIL

viel Brioche herrlich gereift finessenreich energiegeladen

# TYP

Blanc de Noirs Getrocknete Aprikose Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir für Fortgeschrittene für Nerds Essensbegleiter viel Autolyse / Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

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

## WEINBAU

Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder (100%) Jahrgänge 2019 Einzellage Champ Weinberg Méchain in Les Riceys biologisch (Agriculture Anbau Biologique)

# WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Elise Declarus

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine **Dauer Hefelager** Dosage **Degorgiert Jahresproduktion** 

# BFWFRTUNG

einfach geniessen

spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel durchgeführt Edelstahltank kein Reservewein 30 Monate 0 Gramm / Liter Dezember 2023 1.340 Flaschen

94/100