

# DECHANNES, ELISE, CÔTE DES BAR

## CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

### ABSOLUE GRÈS 2020



#### GESCHMACK

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

#### AROMEN

Brioche  
Aprikose  
Fenchel  
Schwarzer Pfeffer  
Pink Grapefruit  
Himbeere  
Kalkstein

#### TYP

Blanc de Noirs  
Ohne Jahrgang  
für Fortgeschrittene  
für Nerds  
Essensbegleiter  
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir

#### LAGERN & SERVIEREN

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

#### STIL

feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen



#### WEINBAU

##### Rebsorten

##### Jahrgänge Weinberg

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

##### Biolog. Säureabbau

##### Lagerung

##### Reserveweine

##### Dauer Hefelager

##### Dosage

##### Degorgiert

##### Jahresproduktion

#### BEWERTUNG

##### einfach genießen

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2020  
Einzellage Val Preuse in  
Les Riceys  
biologisch (Agriculture  
Biologique)

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schöpfung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
Amphore  
kein Reservewein  
29 Monate  
0 Gramm / Liter  
November 2023  
1.512 Flaschen

95/100