

DECHANNES, ELISE, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

ABSOLUE GRÈS 2020



GESCHMACK

Süß	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

Brioche	Blanc de Noirs
Aprikose	Ohne Jahrgang
Fenchel	für Fortgeschrittene
Schwarzer Pfeffer	für Nerds
Pink Grapefruit	Essensbegleiter
Himbeere	Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Kalkstein	

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYPO

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

2020

Einzellage Val Preuse in
Les Riceys
biologisch (Agriculture
Biologique)

Jahrgänge Weinberg

Anbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt

Amphore
kein Reservewein

29 Monate
0 Gramm / Liter
November 2023
1.512 Flaschen

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100