DECHANNES, ELISE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE CHARDONNAY 2018 🗐



GESCHMACK

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

AROMEN

Pink Grapefruit Getrocknete Aprikose im Holz ausgebaut Kandierte Früchte Schwarzer Pfeffer Walnuss Kamillenblüte Orangenblüte Brioche Kalkstein

STIL

viel Brioche herrlich gereift finessenreich energiegeladen

T Y P

Blanc de Blancs für Fortgeschrittene für Nerds Essensbegleiter viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Chardonnay (100%) Rebsorten Jahrgänge 2018 Weinberg Einzellage biologisch (Agriculture Anbau Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung Ausbau minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau durchgeführt

gebrauchtes Lagerung Barriquefass kein Reservewein Reserveweine **Dauer Hefelager** 31 Monate 0 Gramm / Liter Dosage

Degorgiert Januar 2022 **Jahresproduktion** 1.339 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100