

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



**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**

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

**TYP**

Blanc de Blancs  
 im Holz ausgebaut  
 für Fortgeschrittene  
 für Nerds  
 Essensbegleiter  
 viel Autolyse / Brioche

**LAGERN & SERVIEREN**

2024 bis 2033  
 10 bis 12°C

**STIL**

Weißwein-, großes Champagner-  
 viel Autolyse / Brioche oder Universalglas  
 herrlich gereift  
 finessenreich  
 energiegeladen



**WEINBAU**

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**  
**Anbau**

Chardonnay (100%)  
 2018  
 Einzellage  
 biologisch (Agriculture  
 Biologique)

**WEINBEREITUNG**

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
 Verzicht auf Filtration  
 und Schöpfung  
 minimale Zugabe von  
 Schwefel  
 durchgeführt  
 gebrauchtes  
 Barriquefass  
 kein Reservewein  
 31 Monate  
 0 Gramm / Liter  
 Januar 2022  
 1.339 Flaschen

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**  
**Jahresproduktion**

**BEWERTUNG**

**einfach genießen** 94/100