PONSART, BAPTISTE, CHARLES & BERTINE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LES VERGERS 2018



GESCHMACK

Süße hoch gering 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 sehr lang kurz

AROMEN

Grapefruit Zitrone Gelbe Pflaume Kreide Kalkstein Brioche Gebäck

STIL

charakterreich feine Holznote energiegeladen

TYP

Blanc de Blancs für Fortgeschrittene zum Aperitif für Einsteiger Jahrgangschampagner

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Rebsorten Jahrgänge Weinberg Anbau Chardonnay (100%) 2018 Weinberge in Germigny

naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

ONSART

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert minimale Zugabe von Schwefel durchgeführt teils gebrauchtes Barriquefass kein Reservewein 44 Monate 2 Gramm / Liter

spontane Gärung

und Schönung

Oktober 2022

Verzicht auf Filtration

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100