PONSART, BAPTISTE, CHARLES & BERTINE, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT
LA DS 2019

GESCHMACK

Süße	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

STIL

TYP

Blanc de Noirs - 100% Meunier
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
für Einsteiger
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Weinberge in Germigny
Anbau	naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	44 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2023