

PONSART, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

LES VERGERS 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

Blanc de Blancs

STIL

für Fortgeschrittene
zum Aperitif
für Einsteiger

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg
Anbau

Chardonnay (100%)
2019
Weinberge in Germigny
naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
44 Monate
2 Gramm / Liter
November 2023

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert