

SERGEANT, GUILLAUME, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

LES PRÉS DIEU 2022



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

Grapefruit
Orangenschale
Kreide
Kandierte Früchte
Aprikose
Holz
Kräuter

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
Blanc de Blancs

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen

Chardonnay (100%)

2022

Les Vignes Dieu und Les
Prés

biodynamisch (nicht
zertifiziert)

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

kein Reservewein

15 Monate

1 Gramm / Liter

Juli 2024

1.576 Flaschen

94/100

93/100 (Crafted from
the 2022 vintage and
disgorged in August
2024 without dosage,
Sergeant's NV Blanc de
Blancs Prés de Dieu