PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT CHANTEMERLE 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
Honig
Orangenschale
Himbeere
Brioche
Gelber Apfel
Quitte
Haselnuss
Karamell
Weißer Pfeffer

STIL
körperreich

TYP
Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN
2025 bis 2030
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2022
Weinberg	Einzellagen Chantemerle in Celles-sur-Ource
Alter der Reben	1982 gepflanzt
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2024
Jahresproduktion	7.300 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100