

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

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

STIL

körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge Weinberg

Alter der Reben Anbau

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2022
Einzellagen
Chantemerle in Celles-
sur-Ource
1982 gepflanzt
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
24 Monate
5 Gramm / Liter
März 2024
7.300 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100