

# PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT PRESLE 2022



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Zitrone  
Grapefruit  
Getoastetes Brot  
Aprikose  
Gruene Birne  
Karamell  
Quitte  
Brioche  
Weiße Blüten

## TYP

Blanc de Blancs  
Einzellage  
für Einsteiger  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

finessenreich  
leicht



## WEINBAU

### Rebsorten

### Jahrgänge

### Weinberg

### Alter der Reben

### Anbau

Chardonnay (100%)  
2022  
Einzellage Presle in  
Celles-sur-Ource  
2007 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  
4 Gramm / Liter  
März 2024  
6.700 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach genießen

92/100