PONSART, BAPTISTE, CHARLES & BERTINE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LA DS 2020



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

STIL

TYP

Blanc de Noirs - 100% Meunier für Fortgeschrittene zum Aperitif für Einsteiger Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Meunier (100%)
Jahrgänge 2020
Weinberg Weinberge in Germigny
Anbau naturnah

WEINBEREITUNG

spontane Gärung Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung Ausbau minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau durchgeführt teils gebrauchtes Lagerung Barriquefass Reserveweine kein Reservewein Dauer Hefelager 42 Monate **Degorgiert** Oktober 2024

BEWERTUNG

Parker Wine Advocate 92/100 einfach geniessen 93/100