

# PONSART, BAPTISTE, CHARLES & BERTINE, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE EXTRA BRUT

### LE SOUS-TRAIT ÉDITION N° 01 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

#### STIL

#### TYP

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

#### LAGERN & SERVIEREN

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

#### WEINBAU

##### Rebsorten

Meunier (70%)  
Chardonnay (30%)

##### Jahrgänge

2022

##### Weinberg

Weinberge in Janvry  
und Germigny

##### Anbau

naturnah

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Ausbau

##### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

##### Lagerung

teils neues  
Barriquefass

##### Reserveweine

kein Reservewein

##### Dauer Hefelager

18 Monate

##### Degorgiert

November 2024

#### BEWERTUNG

93/100 (

Ponsart's NV Le Sous-  
Trait Édition N°01 (2022)  
is a blend of Pinot  
Meunier from lieu-dit  
L'Auche, vinified in  
stainless steel tanks,  
and Chardonnay from  
lieu-dit Les Vergennes