PONSART, BAPTISTE, CHARLES & BERTINE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE EXTRA BRUT LE SOUS-TRAIT ÉDITION N° 01 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

STIL

TYP

für Fortgeschrittene zum Aperitif für Einsteiger Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Meunier (70%) Rebsorten Chardonnay (30%) Jahrgänge 2022 Weinberge in Janvry Weinberg und Germigny Anbau naturnah

WEINBEREITUNG spontane Gärung Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung Ausbau minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau durchgeführt teils neues Lagerung Barriquefass Reserveweine kein Reservewein Dauer Hefelager 18 Monate **Degorgiert** November 2024

BEWERTUNG

Parker Wine Advocate 93/100 93/100 einfach geniessen