

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

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

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

Meunier (70%)
Chardonnay (30%)
2022
Weinberge in Janvry
und Germigny
naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Degorgiert

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils neues
Barriquefass
kein Reservewein
18 Monate
November 2024

BEWERTUNG

Parker Wine Advocate 93/100