

# PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT CHAMERY



## 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

Grapefruit  
Zitrone  
Apfelschale  
Roter Apfel  
Sternanis  
Holz  
Waldboden  
Kreide

## STIL

feine Holznote  
energiegeladen  
leicht

## TYP

Ohne Jahrgang  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (20%)  
Meunier (40%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (40%)

### Jahrgänge Weinberg

2020 und 2021  
Weinberge um  
Chamery

### Anbau

biologisch (Agriculture  
Biologique)

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Dauer Hefelager Degorgiert

32 Monate  
März 2025

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

92/100