

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



## GESCHMACK

<b>Süß</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  
Roter Apfel  
Apfelschale  
Sternanis  
Holz  
Kreide  
Waldboden

## TYPO

Blanc de Noirs  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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



## STIL

feine Holznote  
energiegeladen  
leicht

## WEINBAU

### Rebsorten

Meunier (50%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)

2020 und 2021  
Weinberge um  
Chamery  
biologisch (Agriculture  
Biologique)

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
30% aus dem Vorjahr  
32 Monate  
0 Gramm / Liter

### Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

März 2025

## BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100  
Parker Wine Advocate 90/100