

# BERNARD, VINCENT, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE MILLESIMÉ GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT AMBONNAY 2020



## 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  
Himbeere  
Rote Kirsche  
Roter Apfel  
Himbeere  
Apfelschale  
Brioche  
Mandel  
Haselnuss

## TYPO

Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir  
Blanc de Noirs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
viel Autolyse / Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037  
10 bis 12°C

**STIL**  
viel Autolyse / Brioche oder Universalglas  
charakterreich  
finessenreich  
energiegeladen  
körperreich



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

2020

Weinberge les Crayères  
und les Aigremonts in  
Ambonnay und Termes  
Bazin in Ambonnay  
Weinberge 1954 (75%)  
und 1986 (25%)

gepflanzt

biologisch (nicht  
zertifiziert)

### Jahrgänge Weinberg

### Alter der Reben

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

durchgeführt

Edelstahltank

kein Reservewein

42 Monate

4 Gramm / Liter

März 2025

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

95/100