

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



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

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

STIL

viel Autolyse / Brioche oder Universalglas
charakterreich
finessenreich
energiegeladen
körperreich

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge Weinberg

2020
Weinberge les Crayères und les Aigremonts in Ambonnay und Termes Bazin in Ambonnay
Weinberge 1954 (75%) und 1986 (25%) gepflanzt

Alter der Reben

biologisch (nicht zertifiziert)

Anbau

Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

WEINBEREITUNG Ausbau

durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
42 Monate
4 Gramm / Liter
März 2025

Biolog. Säureabbau

Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

BEWERTUNG einfach geniessen

95/100