BERNARD, VINCENT BY MARIE-NOELLE LEDRU, MONTAGNE DE **RFIMS**

CHAMPAGNE 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 hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge kurz sehr lang

T Y P

2025 bis 2037

10 bis 12°C

AROMEN

Grapefruit Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir Himbeere Blanc de Noirs Rote Kirsche für Einsteiger für Fortgeschrittene Roter Apfel Essensbegleiter Himbeere viel Autolyse / Brioche **Apfelschale** Brioche Mandel LAGERN & SERVIEREN

STIL

Haselnuss

körperreich

Weißwein-, großes Champagnerviel Autolyse / Brioche oder Universalglas charakterreich finessenreich energiegeladen



WEINBAU

Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder (100%) 2020 Jahrgänge Weinberge les Crayères und les Aigremonts in Weinberg **Ambonnay und Termes** Bazin in Ambonnay Weinberge 1954 (75%) und 1986 (25%) Alter der Reben **gepflanzt** biologisch (nicht Anbau zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage **Degorgiert**

Ausbau

BEWERTUNG einfach geniessen Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel durchgeführt Edelstahltank kein Reservewein 42 Monate 2 Gramm / Liter März 2025

95/100