

# PONSON, MAXIME, PETITE MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS

### BRUT NATURE

### LES CLOS BARBARIES 2022



#### 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  
Getrocknete Aprikose  
Grüner Apfel  
Zitrone  
Zedernholz  
Brioche  
Brotrinde  
Hefe  
Kalkstein

#### TYP

Jahgangschampagner  
Blanc de Blancs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Einzellage  
viel Autolyse / Brioche

#### LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034  
10 bis 12°C

#### STIL

viel Autolyse / Brioche  
charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen  
leicht



#### WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Chardonnay (100%)  
2022  
Einzellage Barbaries in  
Villedommage  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

**Anbau**

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**  
**Jahresproduktion**

kein Reservewein  
24 Monate  
0 Gramm / Liter  
Juni 2025  
2.000 Flaschen

#### BEWERTUNG

**einfach genießen**

94/100