

PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

LIEU DIT LE VILLAGE 2013



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

Mandarine
Kreide
Zedernholz
Brioche
Gebäck
Kandierte Früchte
Mirabelle
Brioche
Weißer Pfirsich

TYP

Jahrgangschampagner
für Nerds
im Holz ausgebaut
Blanc de Blancs
Essensbegleiter
Einzellage
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2030
10 bis 12°C

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2013
Einzellage Le Village in
Chamery
1968 gepflanzt
biologisch (Agriculture
Biologique)

Alter der Reben
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

kein Reservewein
114 Monate
0 Gramm / Liter
Februar 2024

BEWERTUNG

einfach genießen
Eichelmann

97/100
4/5