

PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

LIEU DIT LE VILLAGE 2020 



GESCHMACK

Süß	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

	TYPO
Mandarine	Jahrgangschampagner
Zedernholz	für Nerds
Brioche	im Holz ausgebaut
Gebäck	Blanc de Blancs
Kandierte Früchte	Essensbegleiter
Mirabelle	Einzellage
Brioche	viel Autolyse / Brioche
Weißer Pfirsich	
Grapefruit	

STIL

viel Autolyse / Brioche	2025 bis 2034
charakterreich	10 bis 12°C
feine Holznote	bis zu einer halben Stunde
finessenreich	dekantieren
energiegeladen	Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2020
Weinberg	Einzellage Le Village in Chamery
Alter der Reben	1968 gepflanzt
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
	minimale Zugabe von Schwefel
	durchgeführt
Biolog. Säureabbau	gebrauchtes Barriquefass
Lagerung	kein Reservewein
	41 Monate
Reserveweine	0 Gramm / Liter
Dauer Hefelager	Dezember 2023
Dosage	
Degorgiert	

BEWERTUNG

einfach geniessen

97/100