PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LIEU DIT LA PUCELLE 2021



GESCHMACK

Süße hoch gering 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 sehr lang kurz

AROMEN

Grapefruit
Zitrone
Ananas
Apfelschale
Getrocknete Aprikose
Roter Apfel

Jahrgangschampagner
für Nerds
im Holz ausgebaut
Blanc de Noirs
Einzellage
Blanc de Noirs - 100% Meunier

TYP

Roter Apfel Blanc de Noirs - 100% Meunie Aprikose viel Autolyse / Brioche

Honig

STIL

Brioche LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034 10 bis 12°C

viel Autolyse / Brioche bis zu einer halben Stunde

charakterreich dekantieren

feine Holznote Weißwein-, großes Champagner-

finessenreich oder Universalglas

energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
2021
Weinberg
Einzellage La Pucelle in Chamery
Alter der Reben
Anbau
Meunier (100%)
Einzellage La Pucelle in Chamery
1960 gepflanzt
biologisch (Agriculture

Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager

Dosage Degorgiert Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel durchgeführt gebrauchtes Barriquefass kein Reservewein 28 Monate 0 Gramm / Liter Dezember 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen

96/100