

PERSEVAL, THOMAS, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

LIEU DIT LA PUCELLE 2021



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

Grapefruit
Zitrone
Ananas
Apfelschale
Getrocknete Aprikose
Roter Apfel
Aprikose
Honig
Brioche

TYP

Jahrgangschampagner
für Nerds
im Holz ausgebaut
Blanc de Noirs
Einzellage
Blanc de Noirs – 100% Meunier
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034

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

Meunier (100%)
2021
Einzellage La Pucelle in
Chamery
1960 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
28 Monate
0 Gramm / Liter
Dezember 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

96/100