# BRUNOT, GUY, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE PREMIERE CRU BRUT NATURE GRANDE RÉSERVE



#### 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 Aprikose Honig Haselnuss Roter Apfel Stein Brioche

## STIL

leicht

#### TYP

zum Aperitif für Einsteiger für Fortgeschrittene

#### LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2028 8 bis 10°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Chardonnay (30%)
Meunier (40%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)

2021 und 2020 bis 2014
(25%)
Weinberg Hautvillers und
Champillon

Anbau

G. BRUNOT

#### WEINBEREITUNG

Gärung Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Reinzuchthefe durchgeführt Edelstahltank 25% aus Reserve Perpetual von 2014 bis 2019

27 Monate 0 Gramm / Liter Mai 2025

**Haut Valeur** 

(HVE)

Environnementale

### BEWERTUNG

einfach geniessen

88/100