

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 Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Meunier (40%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)
2021 und 2020 bis 2014
(25%)
Weinberge in Dizy,
Hautvillers und
Champillon
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Reinzuchtheefe
durchgeführt
Edelstahltank
25% aus Reserve
Perpetual von 2014 bis
2019
27 Monate
0 Gramm / Liter
Mai 2025

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

88/100