

# PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR

## CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

### CHANTEMERLE 2023



#### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

#### AROMEN

Honig	Blanc de Noirs
Orangenschale	Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Himbeere	für Einsteiger
Brioche	für Fortgeschrittene
Gelber Apfel	Einzellage
Quitte	
Haselnuss	
Karamell	
Weißen Pfeffer	

#### STIL

körperreich

#### TYPO

Honig	Blanc de Noirs
Orangenschale	Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Himbeere	für Einsteiger
Brioche	für Fortgeschrittene
Gelber Apfel	Einzellage

#### LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030	Weißen-, großes Champagner- oder Universalglas
12 bis 14°C	



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Pinot Noir / Spätburgunder (100%)

2023

Einzellagen  
Chantemerle in Celles-sur-Ource

1982 gepflanzt  
biologisch (nicht zertifiziert)

##### Jahrgänge

##### Weinberg

##### Alter der Reben

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung

##### Ausbau

Verzicht auf Filtration und Schönung

##### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

##### Lagerung

Edelstahltank

##### Reserveweine

kein Reservewein

##### Dauer Hefelager

24 Monate

##### Dosage

5 Gramm / Liter

##### Degorgiert

März 2025

##### Jahresproduktion

1.970 Flaschen

#### BEWERTUNG

**einfach geniessen**

91/100