

PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

CHANTEMERLE 2022



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

Himbeere
Orangenschale
Honig
Brioche
Gelber Apfel
Quitte
Haselnuss
Karamell
Brotrinde

TYPO

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Einzellage

STIL

körperreich

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

2022

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

Biolog. Säureabbau

und Schönung

Lagerung

durchgeführt

Reserveweine

Edelstahltank

Dauer Hefelager

kein Reservewein

Dosage

24 Monate

Degorgiert

5 Gramm / Liter

Jahresproduktion

März 2024

BEWERTUNG

7.300 Flaschen

einfach geniessen

91/100