

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

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2022

Jahrgänge Weinberg

Einzellagen
Chantemerle in Celles-
sur-Ource
1982 gepflanzt
biologisch (nicht
zertifiziert)

Alter der Reben Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

24 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2024

Jahresproduktion

7.300 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100