

PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT PRESLE 2023



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

Zitrone
Grapefruit
Getoastetes Brot
Aprikose
Gruene Birne
Karamell
Quitte
Brioche
Weiße Blüten

TYP

Blanc de Blancs
Einzellage
für Einsteiger
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

finessenreich
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2023
Einzellage Presle in
Celles-sur-Ource
2007 gepflanzt
biologisch (nicht
zertifiziert)

Alter der Reben
Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau
Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
24 Monate
4 Gramm / Liter
April 2025
6.400 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100