

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	Blanc de Blancs
Grapefruit	Einzellage
Getoastetes Brot	für Einsteiger
Aprikose	Essensbegleiter
Gruene Birne	
Karamell	
Quitte	
Brioche	
Weiße Blüten	

STIL

finessenreich
leicht

TYPO

Zitrone	Blanc de Blancs
Grapefruit	Einzellage
Getoastetes Brot	für Einsteiger
Aprikose	Essensbegleiter
Gruene Birne	
Karamell	
Quitte	
Brioche	
Weiße Blüten	

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2023
Weinberg	Einzellage Presle in Celles-sur-Ource
Alter der Reben	2007 gepflanzt
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2025
Jahresproduktion	6.400 Flaschen

BEWERTUNG	
einfach geniessen	92/100