

SERGEANT, GUILLAUME, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS BRUT

NATURE

BOSSA NOVA 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

Himbeere
Gelber Apfel
Rote Kirsche
Aprikose
Kreide
Holz
Kräuter

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP

für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
Blanc de Noirs

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2023
Weinberge in Vrgny
biodynamisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
15 Monate
2 Gramm / Liter
Juli 2025

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen 92/100

Parker Wine Advocate 91/100