

SERGEANT, GUILLAUME, CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

PRES DE DIEU B.O. 2018



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

STIL

viel Autolyse / Brioche
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Jahgangschampagner
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
Blanc de Blancs
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Anbau

Chardonnay (100%)
2018
Les Vignes Dieu und Les
Prés
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

kein Reservewein
66 Monate
0 Gramm / Liter
Juli 2025