

SERGENT, GUILLAUME, CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT

NATURE

PRES DE DIEU B.O. 2018



GESCHMACK

Süß	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	Jahrgangschampagner für Fortgeschrittene
viel Autolyse / Brioche	Essensbegleiter
feine Holznote	im Holz ausgebaut
finessenreich	Blanc de Blancs
energiegeladen	viel Autolyse / Brioche

TYPO

Jahrgangschampagner
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
kein Reservewein
66 Monate
0 Gramm / Liter
Juli 2025

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert