

COSE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT NATURE LIEU-DIT LA PUCELLE 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

Grapefruit
Zitrone
Aprikose
Honig
Kreide
Brioche

TYP

für Nerds
im Holz ausgebaut
Blanc de Noirs
Einzellage
Blanc de Noirs - 100% Meunier

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Meunier (100%)
2023
Trauben aus Thomas
Perceval's La Pucelle in
Chamery
1960 gepflanzt
biologisch (Agriculture
Biologique)

Alter der Reben
Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
teils neues
Barriquefass
kein Reservewein

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

12 Monate
0 Gramm / Liter
Juli 2025
1.632 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100