

COSE, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT NATURE

LIEU-DIT LA PUCELLE 2023



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

	TYP
Grapefruit	für Nerds
Zitrone	im Holz ausgebaut
Aprikose	Blanc de Noirs
Honig	Einzellage
Kreide	Blanc de Noirs - 100% Meunier
Brioche	

STIL

charakterreich	2025 bis 2034
mittlere Barriquenote	10 bis 12°C
energiegeladen	bis zu einer halben Stunde
leicht	dekantieren Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



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

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
durchgeführt
teils neues Barriquefass
kein Reservewein
12 Monate
0 Gramm / Liter
Juli 2025
1.632 Flaschen

WEINBEREITUNG
Gärung
Ausbau

Biolog. Säureabbau
Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

BEWERTUNG
einfach geniessen

92/100