

# COSE, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT NATURE

### LIEU-DIT LA PUCELLE 2023



#### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

#### AROMEN

	<b>AROMEN</b>	<b>Typ</b>
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

#### LAGERN & SERVIEREN



#### WEINBAU

<b>Rebsorten</b>	Meunier (100%)
<b>Jahrgänge</b>	2023

#### Weinberg

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

<b>Alter der Reben</b>	spontane Gärung
<b>Anbau</b>	Verzicht auf Filtration und Schönung

#### WEINBEREITUNG

<b>Gärung</b>	minimale Zugabe von Schwefel
<b>Ausbau</b>	durchgeführt

minimale Zugabe von Schwefel  
durchgeführt

<b>Biolog. Säureabbau</b>	teils neues
<b>Lagerung</b>	Barriquefass

teils neues  
Barriquefass  
kein Reservewein  
12 Monate  
0 Gramm / Liter  
Juli 2025  
1.632 Flaschen

<b>Reserveweine</b>	kein Reservewein
<b>Dauer Hefelager</b>	12 Monate

<b>Dosage</b>	0 Gramm / Liter
<b>Degorgiert</b>	Juli 2025

<b>Jahresproduktion</b>	1.632 Flaschen
<b>BEWERTUNG</b>	92/100

1.632 Flaschen

92/100