

PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS

EXTRA BRUT

LES TREMBLAIES 2013



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
Rote Kirsche
Grüner Apfel
Apfelschale
Roter Pfirsich
Sternanis
Holz
Kreide

TYP

Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter
Einzellage
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2023

10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Autolyse / Brioche
feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2013

Jahrgänge Weinberg

Weinberge um
Chamery

Alter der Reben Anbau

1974 gepflanzt
biologisch (Agriculture
Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager

kein Reservewein
109 Monate

Dosage Degorgiert

0 Gramm / Liter
März 2024

Jahresproduktion

1.063 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 93/100

Parker Wine Advocate 93/100