

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

	TYP
Grapefruit	Jahrgangschampagner
Rote Kirsche	für Fortgeschrittene
Grüner Apfel	im Holz ausgebaut
Apfelschale	zum Aperitif
Roter Pfirsich	Essensbegleiter
Sternanis	Einzellage
Holz	viel Autolyse / Brioche
Kreide	

STIL

viel Autolyse / Brioche	2024 bis 2023
feine Holznote	10 bis 12°C
energiegeladen	Weißwein-, großes Champagner-
leicht	oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

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

Jahrgänge Weinberg

2013
Weinberge um
Chamery
1974 gepflanzt
biologisch (Agriculture
Biologique)

Alter der Reben Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein

Biolog. Säureabbau Lagerung

109 Monate
0 Gramm / Liter
März 2024
1.063 Flaschen

Reserveweine Dauer Hefelager

Dosage Degorgiert Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100
Parker Wine Advocate 93/100