

PETIT CLERGEOT, CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

CHEVRY – CUVÉE CUVE 2022



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

Zitrone
Erdbeere
Grapefruit
Aprikose
Kandierte Früchte
Brioche
Kreide

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir
für Fortgeschrittene
für Einsteiger
Essensbegleiter
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge Weinberg

2022
Einzellage Chevry in
Polisot

Alter der Reben Anbau

1975 gepflanzt
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

keine Reserveweine

Dauer Hefelager

18 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2025

Jahresproduktion

5.204 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 93/100

Eichelmann 4/5

Parker Wine Advocate 95/100