

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT CHANTEMERLE



Champagne Julien Prélat

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 39,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
HONIG ◀
ORANGENSCHALE ◀
HIMBEERE ◀
BRIOCHE ◀
GELBER APFEL ◀
QUITTE ◀
HASELNUSS ◀
KARAMELL ◀
WEISSER PFEFFER ◀
BROTRINDE ◀



Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Einzellagen Chantemerle
in Celles-sur-Ource

1985 gepflanzt

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

2020

kein Reservewein

durchgeführt

12 Monate

5 Gramm / Liter

Februar 2022

3.500 Flaschen

zum Aperitif, Blanc de
Noirs, für Einsteiger, für
Fortgeschrittene,

Einzellage

12,00 Vol.%

12 bis 14°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Julien Prélat gründete 2000 seinen eigenen Betrieb und stellt seitdem in Celles-sur-Ource im Bereich Côte des Bar seine eigenen Champagner her. Ein entscheidender Schritt, nachdem es in seiner Familie bereits drei Generationen von Weinbauern gab, die jedoch keine eigenen Champagner produzierten. Unterstützt wird er darin von seiner Frau Karine. Julien ist ein Handwerker mit viel Gespür für entscheidende Details und der nötigen Stringenz. Die Champagner kommen alle ohne Reserveweine aus und bestehen damit aus einem Jahrgang. Zudem baut er die Trauben seiner Parzellen alle getrennt aus und bringt sie auch getrennt in die Flasche, so dass Julien nur Einzellagenchampagner erzeugt.

Warum wir die Champagner von Julien Prélat im Programm haben

Julien Prélat erzeugt unverwechselbare Einzellagenchampagner von ausgesprochener Güte und Einzigartigkeit. Seine klare Philosophie zeigt sich auch in seiner handwerklichen Umsetzung, die die Eigenheiten der einzelnen Champagner wunderbar in Szene setzt. Das ehrgeizige Bestreben nach Charakterchampagnern wird noch verstärkt durch ein stetiges Streben nach Verbesserung. Dabei steht er noch am Anfang seiner Winzerkarriere. Somit freuen wir uns besonders, ihn auf seinem vielversprechenden Weg begleiten zu dürfen.

Champagne Blanc de Noirs extra brut Chantemerle ist ein üppiger Pinot Noir Champagner aus der Einzellage Chantemerle in Celles-sur-Ource. Pinot Noir ist die dominierende Sorte in dem südlich gelegenen Ort in der Region Côte des Bar. Der junge Julien Prélat verfolgt mit seinen wenigen Weinbergen eine ganz klare Philosophie: Eine Rebsorte, ein Weinberg, ein Jahrgang. Somit erzeugt er charakterreiche Einzellagenchampagner von besonderer Größe. Biologisches Arbeiten und das Streben nach reifen und gesunden Trauben führen zu beeindruckend kraftvollen und eigenständigen Champagnern, wie eben Chantemerle. Die 5 Gramm Dosage sind bei der Reife und Intensität des Champagners großzügig. Alle, die es üppig, rund und anspruchsvoll mögen, werden Chantemerle lieben!