

# CHAMPAGNE BRUT GRANDE VALLÉE

BIO



Pouillon, Champagne, Vallée de la Marne

## 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

Himbeere  
Sternanis  
Apfelschale  
Aprikose  
Brotrinde  
Brioche  
Kreide  
Liebstöckel

## STIL

## TYP

für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (65%)  
Chardonnay (15%)  
Meunier (20%)

### Jahrgänge

2019 (35%), 2018 (40%)  
und Reserve Pertetuel  
(25%)

### Weinberg

Weinberge in Mareuil-  
sur-Ay, Mutigny,  
Epernay, Avenay und  
Festigny

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

### Lagerung

### Reserveweine

60% Reservewein

### Dosage

2 Gramm / Liter

### Degorgiert

Oktober 2021

## BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100